Анна Романова, Алла Булатова

ГРИБЫ

ИЛЛЮСТРИРОВАННОЕ РУКОВОДСТВО ПО СБОРУ, ПЕРЕРАБОТКЕ, ХРАНЕНИЮ

ВСЕ ГРИБЫ РОССИИ:

Съедобные – любимые и малоизвестные

Лечебные и редкие

Ядовитые – опасные двойники

ПРАВИЛА УСПЕШНОГО ГРИБНИКА:

Сроки сбора разных видов

Поиск и ориентирование в лесу

Снаряжение грибника

БЕЗОПАСНАЯ ПЕРЕРАБОТКА И ХРАНЕНИЕ:

Сушка и заморозка

Соление и маринование

Рецепты вкуснейших блюд

ЭКСМО

УДК 58(035)
ББК 28.591
Р 69

Романова, Анна Геннадьевна.

Р 69 Грибы. Иллюстрированное руководство по сбору, переработке, хранению / Анна Романова, Алла Булатова. – Москва : Эксмо, 2014. – 304 с. : ил.

Эта книга – подробное руководство для начинающих и опытных грибников, которое содержит 350 подробных рисунков и фотографий, а также практические советы и рекомендации по поиску и сбору, хранению и переработке грибов. Вы научитесь уверенно определять съедобные виды и безошибочно отличать их от ядовитых двойников, получите проверенную многолетним опытом информацию о сроках плодоношения, лучших местах для сбора и тонкостях переработки и приготовления.

УДК 58(035)
ББК 28.591

Издание для досуга

Романова Анна Геннадьевна
Булатова Алла Евгеньевна

ГРИБЫ

ИЛЛЮСТРИРОВАННОЕ РУКОВОДСТВО ПО СБОРУ, ПЕРЕРАБОТКЕ, ХРАНЕНИЮ

Директор редакции *Е. Капьёв*
Ответственный редактор *Н. Комиссарова*
Младший редактор *П. Моргуновская*

Во внутреннем оформлении книги использованы иллюстрации по лицензиям:
Shutterstock.com: 24Novembers, A.S.Floro, Adam J, Adrian_am13, Africa Studio, AGITA LEIMANE, Agnes Kantaruk, Ainars Aunins, AleksandarMilutinovic, Aleksander Bolbot, Aleksandra Duda, AlessandroZocc, aletermi, Alexey Shinkevich, Allen McDavid Stoddard, amphaiwan, Amy Johansson, Andrea J Smith, Andrew Koturanov, Andrey tiyk, Angel Simon, Anna Grigorjeva, annata78, anse, Antonio S, apiguide, Aprilphoto, Ari N, Arie v.d. Wolde, ArjaKo's, Arsentyeva E, Artush, auremar, Barry Blackburn, belizar, Belozorova Elena, Bernd Schmidt, BhubateT, Bildagentur Zoonar GmbH, Birute Vijeikiene, BMJ, bogdan ionescu, bonchan, Boris Novikov, Bplanet, Brenda Bakker, Brum, Buquet Christophe, Carlos Neto, Catalin Petolea, CCat82, cg-art, cheyennezj, Chris Moody, Christopher Elwell, Christopher Kolaczan, claffra, ColorWorld, Contrail, cristalvi, cynoclub, D. Kucharski K. Kucharska, dabjola, Daleen Loest, Dario Sabljak, Dariusz Majgier, de2marco, Diana Taliun, Difught, Digoarpi, Dirk Ercken, Dora Zett, DragicaP, Dream79, dugdax, DUSAN ZIDAR, Dzinnik Darius, Eddie J. Rodriquez, Eder, Eduardo Arranz, Ekkapon, elen_studio, ElenaGaak, EM Arts, EMJAY SMITH, ER_09, ermess, fedsax, Filip Fuxa, flaviano fabrizi, Fokin Oleg, foodiepics, Foodio, Fortish, FotograFFF, Francis Bosse, funkyfrogstock, Gaby Fitz, Gail Johnso, Gayvoronskaya_Yana, GianniBStock, Goodluz, Graham McAndrew, Gucio_55, guentermanaus, Hellen Sergeyeva, Henrik Larsson, hipproductions, HLPhoto, ilFaber, Ilizia, Inc, Inna G, Iryna Rasko, Israel Hervas Bengochea, Ivaschenko Roman, Ivonne Wierink, J. Culak, Jamie Roach, JIANG HONGYAN, Jiri Vaclavek, Johannes Dag Mayer, jopelka, Josep M Penalver Rufas, jreika, Julia Ivantsova, Jung Hsuan, Kathy Piper, KavardakovA, kirillov alexey, Kisialiou Yury, Kletr, Konjushenko Vladimir, Konstantnin, kzww, leafen, LehaKoK, Leonid Shcheglov, Leptospira, LFRabanedo, LianeM, Lidara, Lossik, Lumir Jurka Lumis, M. Cornelius, Maciej Czekajewski, Madlen, majusko95, Marco Barone, Marek Velechovsky, Mark Medcalf, MarkMirror, Martel, Martin Fowler, Martin Pateman, Mary Terriberry, Maslov Dmitry, Matt Antonino, Matt Gibson, Matthijs Wetterauw, Max Sudakov, Medwether, Michael Richardson, Michaela Stejskalova, Michal Ninger, Mike Laptev, Mitrofanov Alexander, mycteria, Nadezda Verbenko, Nataliia Melnychuk, Nattika, Nemeziya, NinaM, Norberto Mario Lauria, oksix, Olaf Speier, Oleg Vinnichenko, Oleg Znamenskiy, Olga Mikhalkina, optimarc, ostill, Oxana Denezhkina, panbazil, Paolo Albertosi, Patryk Kosmider, Paul Orr, Paul Turner, Pavel Suslov, Pavel Vakhrushev, Pefkos, Perutskyi Petro, Phototribe, photowind, picturepartners, Pi-Lens, pokku, Potapov Alexander, Pressmaster, puttography, pzAxe, rayisa, Renewer, restyler, Richard Peterson, richsouthwales, Rimantas Abromas, Roblan, Rui Manuel Teles Gomes, Sarah2, Sari ONeal, sauletas, Scisetti Alfio, Serg Zastavkin, Sergey Lavrentev, Sergey Uryadnikov, Sever180, Shestakoff, Shulevskyy Volodymyr, sigur, Simone Voigt, Slaven, Snowbelle, Solomin Andrey, Solovyova Lyudmyla, SOMMAI, Stanislaw Tokarski, Stefan Holm, Stephen B. Goodwin, Stephen Farhall, Steshkin Yevgeniy, Steve Bower, Steven Paul Pepper, StockPhotoAstur, Stocksnapper, style-photography.de, Sunny Forest, Svietlieisha Olena, SW_Stock, Swapan Photography, Taina Sohlman, Tamara Kushch, tomoki1970, Trahcus, Ulysses_ua, umbertoleporini, unclepepin, urciser, Ussr79, Valery Kraynov, Vasilieva Tatiana, Verkhovynets Taras, versh, Vespa, Ville Kangas, Vishnevskiy Vasily, Vitaly Ilyasov, Vladimir Sazonov, Vladimira, wacpan, wiktord, X-etra, Yellowj, Yu Lan, yuris, Yuris Schulz Photographer, Yuriy Kulik, ZanozaRu, Zbynek, Burival Konstanttin, VKA / Shutterstock.com;
Lori.ru: Argument, Абрамова Ксения, Андрей Жданов, Анна Романова, Василий Вишневский, Вячеслав Беляев, Галина Король, Елена Арсентьева, Игорь Камаев, Коннов Георгий, Короленко Елена, Лидия Ракчеева, Т.Кожевникова, Федор Королевский.
В оформлении переплета использованы фотографии: oneo, Wiktory, Anastasia Skachko, AleksandarMilutinovic, Jukka Palm, Valentina Razumova, Khoroshunova Olga, Mark III Photonics, Volodymyr Burdiak / Shutterstock.com
Используется по лицензии от Shutterstock.com

ООО «Издательство «Эксмо»
123308, Москва, ул. Зорге, д. 1. Тел. 8 (495) 411-68-86, 8 (495) 956-39-21.
Home page: **www.eksmo.ru** E-mail: **info@eksmo.ru**

Өндіруші: «ЭКСМО» АҚБ Баспасы, 123308, Мәскеу, Ресей, Зорге көшесі, 1 үй.
Тел. 8 (495) 411-68-86, 8 (495) 956-39-21
Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru.
Тауар белгісі: «Эксмо»
Қазақстан Республикасында дистрибьютор және өнім бойынша
арыз-талаптарды қабылдаушының
өкілі «РДЦ-Алматы» ЖШС, Алматы қ., Домбровский көш., 3«а», литер Б, офис 1.
Тел.: 8 (727) 2 51 59 89,90,91,92, факс: 8 (727) 251 58 12 вн. 107; E-mail: RDC-Almaty@eksmo.kz
Өнімнің жарамдылық мерзімі шектелмеген.
Сертификация туралы ақпарат сайтта: www.eksmo.ru/certification

Сведения о подтверждении соответствия издания согласно законодательству РФ
о техническом регулировании можно получить по адресу: http://eksmo.ru/certification/
Өндірген мемлекет: Ресей. Сертификация қарастырылмаған

Подписано в печать 27.06.2014. Формат 84x108 $^{1}/_{16}$.
Печать офсетная. Усл. печ. л. 31,92.
Тираж экз. Заказ

ISBN 978-5-699-69314-6

12+

© ООО «Айдиономикс», текст, 2014

ISBN 978-5-699-69314-6

© Оформление. ООО «Издательство «Эксмо», 2014

ОГЛАВЛЕНИЕ

ГЛАВА 1
ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ О ГРИБАХ 6

История изучения грибов 6
Виды грибов 10
Грибы в рационе 17

ГЛАВА 2
ИДЕМ ЗА ГРИБАМИ 20

Правила поиска и сбора грибов 20
Места, где растут грибы 23
Снаряжение грибника 24
Опасность ядовитых грибов 26

ГЛАВА 3
СЕМЕЙСТВА ГРИБОВ 29

Аманитовые (Мухоморовые) 29
Аурикуляриевые 56
Банкеровые 58
Болетовые 60
Вешенковые 113
Герициевые 114

Гигрофоровые ... 116
Ежовиковые ... 125
Лиофилловые ... 126
Лисичковые ... 128
Масленковые ... 133
Мокруховые ... 140
Негниючниковые ... 145
Паутинниковые (Кортинариевые) ... 148
Плютеевые ... 149
Псатирелловые ... 159
Рядовковые ... 164
Сморчковые ... 179
Строфариевые ... 183
Сыроежковые ... 193
Физалакриевые ... 246
Шампиньоновые ... 248
Энтоломовые ... 269

ГЛАВА 4 ПЕРЕРАБОТКА И ХРАНЕНИЕ ГРИБОВ. ГРИБНАЯ КУЛИНАРИЯ 271

Сушка грибов........ 273
Приправа из сушеных грибов........ 274
Соление грибов........ 277
Соленые сыроежки........ 278
Соленые грузди........ 281
Маринование грибов........ 283
Маринованные грибы........ 284
Заморозка грибов........ 286
Жарка грибов........ 286
Варка грибов........ 287

Латинский указатель видов........ 289
Русский указатель видов........ 298

ГЛАВА 1
ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ О ГРИБАХ

История изучения грибов

Не всем известна история появления и развития науки о грибах, а в ней есть множество интересных фактов. Во-первых, латинское название «мицетес», или «микота», используемое в науке, грибы получили от греческого слова «микос», означающего «шампиньоны». От того же слова пошло и название науки о грибах — микологии.

В русском языке грибы сначала называли губами, а нынешнее определение появилось только к концу XV — началу XVI в., относилось оно в основном к трубчатым видам грибов, имевшим выпуклые (горбатые) шляпки. Само слово «гриб», по предположениям лингвистов, произошло от древнерусского «горб» — «гърб». На протяжении XVI–XVII вв. на Руси употреблялись оба названия, но «губы» — более часто, под ним подразумевались все виды, а под грибами только некоторые из них. В XVII в. осталось одно наименование, которое используется и по сей день. Тем не менее в нескольких областях России и Украины все еще можно услышать старинное «губы», но здесь так обычно называют трутовики, живущие на древесине.

Полезные свойства трутовиков в медицине и быту были известны еще в античности

В Древней Греции были известны в основном крупные грибы, употребляемые в пищу: сморчки, шампиньоны, трюфели. Первые упоминания о них встречаются в трудах Теофраста, датируемых III в. до н. э. Рукописи, оставленные монахами, которые сопровождали испанских завоевателей в американских походах XVI–XVII вв., рассказывают о ритуале, во время которого ели шляпки грибов, вызывающих галлюцинации. Изображения этого вида грибов обнаружены на стенах храмов майя, в форме грибов выполнены ритуальные статуэтки, которые можно отнести к I тыс. н. э. Примерно к тому же периоду относятся немногочисленные рукописные книги майя, в которых также упоминаются грибы.

На наскальных рисунках в Чукотском Заполярье изображены человекоподобные мухо-

моры. Ученые полагают, что изображения древних художников появились благодаря североазиатскому обычаю, когда шаманы использовали мухоморы как галлюциногенное средство для изменения сознания и общения с духами. Согласно летописям, о таких свойствах грибов знали древние скандинавы: прежде чем идти в бой, воины ели мухоморы для притупления боли и страха.

Плиний Старший и Диоскорид, жившие в I в. н. э., описали известные им крупные грибы и некоторые их свойства. Диоскорид среди прочего упомянул о лечебных свойствах лиственничного трутовика, а именно о его способности лечить некоторые заболевания желудочно-кишечного тракта. Таким образом, корни современной медицинской науки микологии уходят далеко в древность.

Плиний Старший в «Естественной истории» впервые попытался классифицировать грибы, поделив их на съедобные и несъедобные. Такой исключительно гастрономический подход можно объяснить тем, что в Древнем Риме грибы уже часто употреблялись в пищу. Особенно высоко ценились вкусовые качества цезарского гриба — boleti, который считался первым среди всех съедобных грибов. О нем неоднократно в своих «Сатирах» упоминал Ювенал: «Простым бедным друзьям подают другие грибы, низшего сорта, а болети — только хозяину». Несомненно, римляне знали и о ядовитых грибах и их свойствах. Существует предположение, что римского императора Клавдия отравила грибами его жена Агриппина. Ей не составило труда заменить цезарский гриб на смертельно ядовитую белую поганку.

А вот из средних веков о грибах дошло немного сведений. В те времена считалось, что грибы связаны с нечистой силой. Растущие по кругу на лесных полянах и лугах шляпочные виды грибов называли «кольца ведьм» и объясняли их появление тем, что на этом месте ведьмы водили хороводы. К проделкам ведьм относили и то, что в середине таких колец часто была чахлая трава, а скот, поевший ее, мог погибнуть. Фольклор сохранил достаточно много легенд и поверий, связанных с «ведьмиными кругами». Так, нечисть, устраивая пляски в таких местах, могла втянуть в свои забавы и человека, а утром его находили в центре круга мертвым. По скандинавским поверьям, после плясок эльфов в «ведьминых кругах» можно было найти клад. Напротив, древние греки связывали подобные явления не с происками нечистой силы, а с гневом главы Олимпа Зевса, молния которого попадала на землю и выжигала круг, в котором не росла трава.

Грибное «ведьмино кольцо» в лесу

Именно усовершенствование микроскопа послужило толчком к развитию микологии

Эпоха Возрождения вместе с подъемом развития культуры и науки принесла и интенсивное изучение растений. Появилось множество «Травников», которые содержали изображения и подробные описания разнообразных растений и грибов (в основном крупных шляпочных и трутовиков). Известный французско-нидерландский ботаник Карл Клузиус (конец XVI — начало XVII в.) составил альбом акварельных зарисовок более 100 видов грибов. Этот так называемый Кодекс Клузиуса долгое время был основным пособием по их определению, однако природа грибов оставалась загадкой вплоть до XIX в.

Чтобы более детально изучить свойства и строение грибов, ученым был необходим микроскоп, который появился в XVII в. и еще более столетия был настолько несовершенен, что не мог использоваться ботаниками. Некоторые ученые пытались изучать грибы под микроскопом и делали много правильных наблюдений, но ошибочно их толковали.

В середине XVIII в. итальянский ученый Пьер Микели обнаружил у шляпочных грибов споры и правильно назвал их семенами, которые служат для размножения. Он даже утверждал, что у грибов есть цветки, на которых образуются эти семена. Важное открытие принадлежит также французскому ученому-ботанику Рене Дютроше, доказавшему, что грибы, включая шляпочные, — это только плоды, образованные скрытыми под землей нитевидными разветвлениями, то есть тем, что сегодня называется грибницей, или мицелием. Ранее ботаники давали грибнице название «биссус» и считали ее отдельным видом грибов. Название «споры» предложил немецкий ботаник Иоганн Гедвиг в 1778 г.

Представления ученых о микроскопических грибах, которые невооруженным глазом можно заметить в виде плесени и налета, были еще более туманными. Самыми первыми внимание привлекли паразитные грибы, живущие на растениях. О таких заболеваниях, как ржавчина и головня хлебных злаков, мучнистая роса на винограде, знали еще древние греки, о чем свидетельствуют упоминания Теофраста. С развитием земледелия ученые Древнего Рима стали подробно описывать явления, которые могли вызывать массовые заболевания сельскохозяйственных культур. Но, естественно, их никак не связывали с грибами, а рассматривали только как выделения самих же растений под воздействием влажности или других факторов.

В начале XVII в. ученые Марчелло Мальпиги и Роберт Гук наблюдали ржавчинные грибы под микроскопом и делали такие точные изображения, что по ним и сегодня можно без проблем определить описанный вид. Но появление ржавчинных грибов они объясняли изменениями непосредственно листа железа. Франц Унгер в 1833 г. в книге «Сыпи у растений» развил похожую теорию появления паразитных микроскопических грибов. Унгер утверждал, что болезненное состояние соков является причиной болезни, а грибные организмы уже следствием. Шведский ботаник Элиас Фрис был первым, кто отнес микроскопические возбудители заболеваний растений к грибам и уточнил при этом, что появляются они все-таки из клеток растений.

Первая половина XIX в. ознаменовалась более широким и детальным исследованием грибов. Причиной этому стало не только усовершенствование микроскопа, но и то, что грибы стали возбудителями множества болезней сельскохозяйственных растений. Ученые описывали микро- и макроскопические грибы, но чтобы разобраться во всем их многообразии, нужно было провести классификацию подобную классификации цветковых растений Карла Линнея.

Эту важнейшую для микологии работу осуществили шведский ботаник Элиас Фрис и голландский врач Христиан Персон. Два тома перечисления грибов Персона с описанием их видов и хорошо разработанной классификацией на протяжении 30 лет были практически единственным источником, с помощью которого можно было определить вид грибов или найти близкие ему. Многие названия грибов, предложенных Христианом Персоном, используются до сих пор. Примером может служить плоский трутовик и гриб-баран, растущие на пнях и у оснований стволов лиственных деревьев; некоторые виды сыроежек, ложнодождевик обыкновенный, валуи и т. д. Элиас Фрис в «Системе микологии» (1821–1832) описал несколько тысяч различных видов грибов, включая микроскопические, распределив их по отдельным видовым группам. Работы Фриса стали фундаментом для будущего развития микологии как самостоятельной науки о грибах.

Карл Линней в своем монументальном труде «Система природы» (1735) описал около 100 видов грибов. Ученый не смог их классифицировать и определил как хаос. «Порядок грибов есть хаос...» — писал он

Виды грибов

Ученые выделяют множество видов грибов и их групп в зависимости от тех или иных особенностей. В качестве классификационных признаков рассматривают пищевую ценность грибов, их способы питания, размножения, а также строение. Главный признак, по которому грибы делятся на группы, — возможность употребления в пищу или использования в кулинарии. Согласно ему существуют съедобные, условно съедобные и несъедобные (в том числе ядовитые, обладающие крайне неприятным вкусом или очень маленькие) грибы.

Красный мухомор — самый знакомый для россиян гриб из семейства Аманитовые

Необходимо помнить и о том, что различные по съедобности грибы могут входить в одно семейство, поэтому не стоит думать, что все болетовые съедобны, а аманитовые — нет. В этой книге мы познакомим вас со основными родами грибов.

Самым ярким представителем рода мухоморов (Amanita, семейство Аманитовые), безусловно, является красный мухомор, или предвестник съедобных, как его называют опытные грибники за частое соседство с благородными грибами. Этот род включает большое число очень ядовитых представителей, в том числе мухоморы белый, пантерный, поганковидный и многие другие. Но к роду мухоморов также относится условно съедобный влагалищный гриб (или серый толкачик), который можно использовать в кулинарии после необходимой обработки, либо яйцевидный мухомор. Его в последнее время можно встретить нечасто, но старые грибники вспоминают его как настоящий деликатес.

Основная масса представителей навозников (Coprinus, семейство Навозниковые) — условно съедобные. Большинство грибников обходят их своим вниманием, так как эти грибы почти всегда мелкие и растут в не отличающейся хорошей экологией городской черте. Но и здесь не все так однозначно. К роду навозников относятся рассеянный и складчатый навозники. Мякоти в них настолько мало, что их принято считать несъедобными. Сильнодействующих и токсичных ядов в этих грибах нет, но зарубежные источники наделяют их ядовитыми свойствами.

Оранжевая алеврия — гриб не самой обычной формы, но хороших вкусовых свойств

Шляпка у сыроежки может быть самого разного цвета, зато ножка всегда белая

Из рода алеврий (Aleuria, семейство Пиронемовые) в России встречается только один представитель — условно съедобная оранжевая алеврия.

Из блюдцевиков (Disciotis, семейство Сморчковые) на российской территории широко распространен только условно съедобный жилковатый блюдцевик.

Блюдцевики также необычны по своей форме, некоторые их виды употребляют в пищу

В род гигрофоров (Hygrophorus, семейство Гигрофоровые) входит множество как съедобных (ароматный, поздник лиственничный), так и условно съедобных грибов (белый и золотистый гигрофоры).

Сыроежки (Russula, семейство Сыроежковые) очень распространенный род, включает просто огромное число грибов, тем не менее они не пользуются у грибников таким спросом, как, например, шампиньоны. Дело в том, что в соленом и жареном виде сыроежки по вкусу уступают большинству грибов, а собрать их не так просто: сыроежки легко крошатся. Представители этого рода относятся к разным группам по съедобности.

Веселки, или фаллюсовые (Phallales, семейство Веселковые), обычно условно съедобны, как и наиболее часто встречающаяся представительница этого рода — обыкновенная веселка.

Трихоломы, или рядовки (Tricholoma, семейство Рядовковые), объединяют как условно

Насекомые очень любят веселки

Рядовки всех видов образуют густонаселенные колонии

и условно съедобная дымчатая, и вполне пригодная для употребления в пищу подогнутая, так любимая российскими грибниками.

Саркодоны (Sarcodon, семейство Банкеровые) в России представлены самым известным из них пестрым ежовиком.

Маслята (Suillus, семейство Маслята) встречаются практически в любой местности, особенно много их в сосняках.

съедобные грибы (белая и желто-красная рядовки), так и вполне съедобную серую рядовку и очень опасную тигровую.

Млечники (Lactarius, семейство Сыроежковые) — разнообразный род, который включает млечники, рыжики, грузди, молочаи, серушки, краснушки, волнушки. Естественно, при таком разнообразии есть представители всех групп по съедобности — от отличных грибов с прекрасными вкусовыми свойствами до опасно ядовитых.

Вольвариеллы (Volvariella, семейство Плютеевые) в России распространены в основном условно съедобные.

Род говорушек (Clitocybe, семейство Рядовковые) также весьма разнообразен. Это и смертельно ядовитая беловатая говорушка,

Шляпки этих грибов коричневые и скользкие на ощупь, напоминают масляную поверхность — отсюда и название. К съедобным относится козляк, зернистые и желто-бурые маслята, а к условно съедобным — белый масленок.

Большинство съедобных млечников прекрасно подходят для засолки

Маслята отличаются блестящими маслянисто-липкими шляпками

При сборе говорушек надо быть осмотрительным: некоторые из них смертельно опасны

Леписты (Lepista, семейство Рядовковые) объединяют и съедобные, и условно съедобные грибы.

Боровики (Boletus, семейство Болетовые) известны большинству как белые грибы, но этот род включает и боровики, и дубовики, и болеты. Кроме того, в этой, казалось бы, съедобной группе есть исключение — токсичный и ядовитый сатанинский гриб. Боровики заслуженно считаются царями в грибном царстве, растут обычно на опушках и полянах в лиственных и хвойных лесах. Ножка гриба толстая и расширяется к основанию. Снизу боровики белые, а шляпки сверху чаще бурого цвета. Если гриб старый, снизу он будет желтовато-зеленым.

Цистодермы (Cystoderma, семейство Шампиньоновые) не самый популярный род, так как в основном это только условно съедобные грибы.

Плютеи (Pluteus, семейство Плютеевые), как правило, или несъедобны, или условно съедобны.

Чешуйчатки (Pholiota alnicola, семейство Строфариевые) бывают как съедобными, так и условно съедобными.

Обабоки, или подосиновики и подберезовики (Leccinum, семейство Болетовые), считаются родственниками белых

Боровики хороши в свежем виде, первых и вторых блюдах, а еще их сушат, солят и маринуют

Лишь некоторые из плютеевых пригодны в пищу

Одни грибники считают, что обабоки уступают по вкусу белым грибам, другие — что равны или даже превосходят

Всех моховиков объединяет желтый цвет ножки

грибов. Растут, соответственно, в осиновых лесах и березовых рощах, но могут встретиться и в смешанных лесах. Мякоть этих грибов всегда белая. Шляпки подберезовиков могут быть разной расцветки — от серой до бурой, а у подосиновиков она обычно бурая, оранжевая или красная. Почти все распространенные в России представители обабоков съедобны.

Моховики (Xerocomus, семейство Болетовые) бывают съедобными и несъедобными, но они нетоксичны. Их можно найти в лиственных и хвойных лесах. У грибов этого рода бархатистая шляпка светлого или темно-зеленого цвета. Нижняя часть шляпки и мякоть желтоватого оттенка, при надломе синеют. Из моховиков делают великолепные вторые блюда, также они отлично подходят для маринования.

Лисички (Cantharellus, семейство Лисичковые), если они обыкновенные или трубчатые, обычно жарят либо солят. Но надо быть внимательным: в российских лесах можно встретить и ложную лисичку.

Шампиньоны (Agaricus, семейство Шампиньоновые) считаются абсолютными лидерами по вкусовым качествам. Их можно мариновать, сушить, с ними можно приготовить разнообразные вторые блюда. Ассортимент грибов этого рода очень велик, достаточно назвать полевой шампиньон, августовский, садовый, двукольцевой, обыкновенный, темно-красный и многие другие. Но существуют и условно съедобные представители, например пестрый шампиньон, а также ядовитый желтокожий.

Как мы уже говорили, подгруппа несъедобных грибов объединяет как ядовитые и токсичные

виды, так и грибы с небольшим количеством мякоти или крайне неприятным вкусом, от которого невозможно избавиться при обработке. У ядовитых грибов также существует деление в зависимости от вида содержащихся в них негативных для человеческого организма веществ. К примеру, многие мухоморы, бледная поганка и зонтики содержат так называемые фаллотоксины, вызывающие подчас необратимые нарушения работы печени. Каждое лето от подобных грибов страдают неопытные грибники, которые принимают белый мухомор за один из шампиньонов, а поганку за сыроежку. Будьте осторожны и в случае малейшего сомнения лучше выбросьте подозрительный гриб!

Ядовитые паутинники и волоконницы содержат очень токсичные орелланин, гризмалин, кортинарин. Первые признаки отравления могут проявиться через три и более дней, оказывая крайне негативное влияние на работу почек. Красный мухомор и некоторые волоконницы содержат алкалоид мускарин, отравление которым заметно уже через 30–40 мин. Лицо человека, съевшего такой гриб, краснеет, после чего начинается сильнейшая лихорадка.

Лисички всегда будут украшением любого, даже самого изысканного стола

Но существуют и коварные вещества-отравители. Они накапливаются в организме и проявляют себя только при длительном употреблении. Это, к примеру, буфотенин, содержащийся в порфировом мухоморе, или

Ни в коем случае не употребляйте навозники в качестве закуски, если на столе есть алкоголь! Активное вещество в этих грибах — коприн — при взаимодействии даже с 50 г легких алкогольных напитков вроде пива или вина в 99 % случаев вызывает сильнейшие желудочные боли и отравление.

Не собирайте грибы из рода Paxillus — свинушки. На протяжении многих лет они считались пригодными для засолки. Да, свинушки вкусны, но давно доказано, что они содержат целый спектр веществ, которые, накапливаясь в организме в большом количестве, могут привести к летальному исходу из-за острой почечной недостаточности. Причем происходит это внезапно и даже после нескольких месяцев, прошедших после употребления грибов.

вещества в любимой российскими грибниками свинушке.

Грибы также делятся на четыре большие группы в зависимости от пищевой ценности. К категории I относятся грибы с самыми высокими вкусовыми качествами: рыжик, белый гриб и груздь настоящий. Грибы категории II — подгруздки белые, подосиновики, шампиньоны, желтые грузди, маслята поздние. Самая обширная по количеству — III категория. В нее входят строчки, моховики, сморчки, лисички, валуи, волнушки, опенки осенние, сыроежки. Последнюю, IV категорию, составляют зеленки, рядовки, козляки, сыроежки охристые, подгруздки черные, перечные и черные грузди, краснушки. Такая классификация довольно условна, поскольку качество готовой пищи зависит также от того, насколько хорошо переработаны грибы. На их питательную ценность влияют различные факторы: возраст, почва, метеорологические условия. Переросшие, старые грибы менее питательны, чем молодые.

При классификации по строению плодового тела или шляпки выделяются три типа грибов — трубчатые (губчатые), пластинчатые и сумчатые. Нижняя часть трубчатых грибов (к ним относятся боровики, подосиновики, подберезовики, моховики) состоит из мелких, похожих на губку трубочек.

Как можно догадаться, нижняя часть шляпок пластинчатых грибов состоит из пластинок, которые обычно располагаются радиально к центральной части гриба или месту его крепления на дереве или пне. К пластинчатым грибам относятся, например, рыжики и мухоморы. Сумчатые грибы отличаются от остальных своеобразной формой плодового тела — в нем находятся споры. Когда они созревают, сумка (или аска) открывается, выпуская поры наружу. Наиболее типичные представители таких грибов — различные виды сморчков, дождевики (многие из них обыватели объединяют под названием «дедушкин табак») и трюфели.

Шампиньоны — самые популярные грибы у российских хозяек

Лишь немногие из трубчатых грибов ядовиты и несъедобны

Трюфели — наиболее редкие (и дорогие) из всех грибов

Грибы в рационе

Грибы — ценный пищевой продукт. В них содержится множество минеральных веществ. По своим питательным свойствам грибы превосходят большинство овощей и фруктов, а их химический состав близок к продуктам животного происхождения. Не зря грибы занимали почетное место даже на царском столе, а во время поста были практически основной пищей населения.

В свежих грибах содержится в среднем около 90 % воды. После тепловой обработки это количество сокращается почти в два раза, а после сушки — до минимума.

Часто сушеные грибы называют растительным мясом, поскольку в них много клетчатки и белков. Однако сушеные грибы все-таки уступают по пищевой ценности свежим: при сушке сокращается количество содержащихся в них азотистых веществ, в частности свободных аминокислот.

Основную массу (58–75 %) сушеного гриба составляют белки. Больше всего их в шляпке, которая более ценна, чем плотная ножка. Исследования показывают, что белки в некоторых грибах (маслятах, белых, подберезовиках) содержат все необходимые аминокислоты: тирозин, глутамин, лейцин и аргинин. Для их расщепления не требуется больших затрат пищеварительного сока, аминокислоты легко всасываются кишечником. По количеству свободных аминокислот на первом месте стоят белые грибы (8,7 %).

Бульон, сваренный на сухих белых грибах, по калорийности превосходит мясной

Сушка позволяет хранить грибы многие месяцы

Белые грибы могут сохранять свой потрясающий аромат долгое время

Жиры в грибах составляют незначительную часть общей массы — всего 0,1–0,9 %. В их состав входит ценный лецитин, а также жирные кислоты, глицерин и свободные жирные кислоты (масляная, стеариновая, уксусная, пальмитиновая). Что особенно важно, лецитины препятствуют отложению в организме человека холестерина.

Липоиды, эфирные масла и фосфатиды придают грибам специфический запах. Этот особенный аромат изменяется при разных способах обработки продукта.

Некоторые грибы имеют бактерицидные свойства. Например, белые содержат герценин, который уменьшает боль при стенокардии и повышает уровень жизнедеятельности организма, смолистое вещество в маслятах облегчает головную боль, перечные грузди применяются в качестве мочегонного средства при мочекаменной болезни и т. д. Грибы разных видов, включая ядовитые, активно используются в медицине для лечения и профилактики многих заболеваний.

Конечно же, грибы высоко ценятся и как повседневный пищевой продукт. Содержащиеся в них ароматические вещества повышают аппетит, увеличивают выделение желудочного сока, укрепляют нервную систему и способствуют лучшему усвоению пищи и обмену веществ. Вот только при болезнях желудочно-кишечного тракта или почек грибы противопоказаны, да и в ежедневный рацион детей блюда из грибов надо включать очень осторожно.

Высоко ценятся кулинарами шампиньоны: они содержат много белков (6,4 %), жиров (0,54 %), углеводов (0,3 %) и минеральных солей. В состав углеводов входят сахара, глюкоза, трегало-

за (грибной сахар), в состав жиров — ценный лецитин. В шампиньонах также есть яблочная, щавелевая и винная кислоты. Однако не следует употреблять в пищу старые грибы, так как в них содержатся холин и холестерин — продукты распада жиров, а также разнообразные алкалоиды, которые могут вызвать расстройство органов кровообращения и пищеварения.

Свойства грибов значительно изменяются под воздействием тепловой обработки: уменьшается или ликвидируется их ядовитость, понижается пищевая ценность, устраняется горький привкус, ослабевает аромат.

Грибы, содержащие ядовитые вещества, растворяющиеся в воде (сыроежки ломкие, строчки, желтые и черные грузди, розовые волнушки), обязательно необходимо отваривать в большом количестве воды на протяжении 15–20 мин, после чего слить отвар.

Из-за своего горького привкуса в тепловой обработке нуждаются грузди, горькушки, огневики, белые подгрузди и др. Их нужно варить 5–15 мин, чтобы горький привкус полностью исчез.

В процессе тепловой обработки в грибах уничтожаются вредные микроорганизмы.

Грибы можно добавлять в самые разные блюда

ГЛАВА 2
ИДЕМ ЗА ГРИБАМИ

Правила поиска и сбора грибов

Поход за грибами в лес не только увлекательное, но и полезное занятие. Трудно представить человека, который смог бы отказаться от прогулки по лесу в компании друзей, чтобы подышать свежим воздухом, отдохнуть от работы да еще и набрать целое лукошко вкуснейшего лакомства. И совершенно не удивительно, что многие люди независимо от пола и возраста обожают собирать грибы. Мы приведем только несколько советов начинающим грибникам.

Поиск грибов в лесу не такое уж простое дело, поэтому не стоит разочаровываться после первой неудачи. Лучше запаситесь необходимой информацией и терпением. Для начала найдите хороший грибной лес: расспросите друзей, соседей и знакомых, а еще лучше попросите их взять вас с собой в очередной поход. Собираясь в лес за грибами, найдите подходящую одежду и возьмите все необходимое.

Полная корзина грибов — достойная награда для опытного грибника

За грибами лучше всего ходить утром, когда выпадает роса. В это время они особенно душистые и сочные. Грибы предпочитают влажные и хорошо прогреваемые солнечным светом места. Если вы хотите собрать действительно много грибов, идеальным вариантом будет березово-сосновый или смешанный лес, открытые полянки и опушки. На лесных тропинках, особенно после дождя, также можно поискать грибы.

При сборе грибов необходимо соблюдать основные правила, которые облегчат поиск и повысят шансы на удачу. Главное — не спешить. Внимательно осматривайте все места, где могут расти грибы. Приподнимайте траву и листья палкой с раздвоенным концом, которую желательно найти в самом начале похода, поскольку она облегчит поиск грибов и передвижение по лесу, с ее помощью можно отводить в сторону ветки встречающихся деревьев.

Многие грибы растут целыми семьями, поэтому, если вы нашли один гриб, есть смысл

поискать неподалеку его собратьев. Чтобы осмотреть место с другого ракурса, присядьте на корточки и внимательно изучите местность. Запомните место первой находки: вернувшись туда через день или неделю, вы получите вознаграждение в виде нескольких свежевыросших грибков.

Не вырывайте грибы из земли грубыми движениями, чтобы не повредить грибницу. Тех, кто вырывает грибы вместе с мицелием, называют грибными браконьерами. Также нельзя ковырять палкой или топтать землю вокруг гриба. Лучше срезайте грибы хорошо заточенным ножом, оставляя в земле нижнюю часть ножки. Если вы случайно обнаружили гриб, но под рукой не оказалось ножа, попробуйте аккуратно выкрутить его из земли, чтобы грибница осталась неповрежденной. Если вы берете с собой на прогулку детей, обязательно научите их основным правилам поведения в лесу.

Перезревшие, старые, непригодные в пищу грибы оставляйте в лесу. Чтобы повысить урожайность, можно разбросать их под деревьями, прикрывая перегнившей листвой. Таким образом вы посеете споры.

Существует еще несколько полезных рекомендаций начинающим грибникам.

• Не стоит собирать мелкие, только появившиеся грибы. От них не будет много толку. Лучше вернитесь за такими грибами через два-три дня, когда их уже можно будет положить в корзинку.

• Срезая гриб под основание, обязательно следите, чтобы не повредить моховой покров грибницы. Если она полностью или даже

Срезав гриб, убедитесь, что он не червивый: такие грибы употреблять в пищу нельзя

Собирайте только те грибы, в съедобности которых уверены

Выходите на грибную охоту с опытными людьми, способными со стопроцентной вероятностью отличить ядовитый гриб от съедобного

Прежде чем положить гриб в корзину, очистите его от больших комков грязи, обрежьте поврежденные части и осторожно уложите шляпкой вниз

частично засохнет, это негативно повлияет на рост грибов;

• Если вы наткнулись на гриб, в съедобности которого до конца не уверены, оставьте его целым, не растаптывайте. Может быть, его подберут те грибники, которые этот гриб знают.

• Хрупкие и ломкие пластинчатые грибы по возможности складывайте отдельно от тяжелых и крупных трубчатых.

• Боровики, или белые грибы, растут в ельниках, березняках, сосновых борах. После того как вы нашли первые грибы, старайтесь двигаться по широкому кругу, поскольку иногда они разрастаются в круги большого диаметра.

• Не стоит собирать грибы в пакеты или ведра — урожай быстрее испортится из-за плохого воздухообмена.

• В перезрелых и дряблых грибах накапливаются ядовитые вещества, опасные для здоровья, а иногда и жизни человека. Такой же процесс происходит при слишком долгом хранении необработанных грибов, поэтому ни в коем случае не затягивайте с их чисткой и переработкой. Маринуйте, солите и сушите грибы как можно быстрее. Позаботьтесь о транспортировке и сохранности собранного урожая. Лучше всего для сбора грибов подойдет плетеная корзинка с небольшими отверстиями для циркуляции воздуха, в ней грибы не испортятся от перегрева.

Места, где растут грибы

Каждое растительное сообщество отличается особенной грибной флорой. Например, в лиственных лесах растут не такие грибы, как в сосновых, а на полянах и лужайках — не такие, как на болотах, именно поэтому любителям грибов нужно иметь о них хотя бы ориентировочные сведения. Итак, сосновые леса — одно из самых распространенных мест, где растут грибы. Почва здесь обычно представляет собой песчаные дюны и отложения галечника.

Если же сосны высаживаются на более плодородную землю, ее сразу покрывают густые заросли ежевики и папоротников. В таком месте искать грибы не стоит, поскольку эта среда для них неблагоприятна.

В сосновом бору растут сыроежки, моховики и белые грибы, причем в немалом количестве. Естественно, в сосняках встречаются и другие деревья, у них также есть свои грибные соседи. Например, возле березы чаще всего можно найти подберезовики.

Еще один вид местности — еловые леса. Они всегда достаточно густые, в них мало света и практически нет подлеска. Почву обычно покрывает толстый слой хвои, которая медленно перегнивает. В ельниках почти не бывает грибов летом, но осенью здесь можно собрать богатый урожай.

Совсем другая ситуация в молодых еловых посадках. Здесь встречаются самые вкусные грибы. Удивительно, но особенно много их растет не в глубине леса, а на опушках и обочинах дорог. На землю с придорожных деревьев стекает больше дождевой воды, благодаря чему увеличивается влажность. Подлинные грибные оазисы — это редкие светлые ельники, в которых старые и молодые деревья растут рядом, а свет без препятствий падает на почву, покрытую пышным слоем трав и мха. Именно в таких местах грибник может обнаружить любимые всеми сыроежки, рыжики, лисички, моховики зеленые, ежовики пестрые, мокрухи еловые.

Широкие лиственничные леса встречаются исключительно в горах, а поодиночке лиственницы можно увидеть практически в любом другом лесу. Некоторые виды грибов, например масленок лиственный и моховик полоножковый, образуют с ними микоризу, то есть содружество, или симбиоз. Рядом с лиственницей, растущей на насыщенной известью почве, часто можно встретить и другие виды трубчатых грибов — в основном те же, что в сосновом лесу.

Самое распространенное дерево в лесных массивах Крыма, Кавказа, Европы и Западной Украины — это бук. Он одинаково хорошо растет как на кислой, так и на известковой почве, на песчаной и мергельной глине. Однако в зависимости от типа почвы меняется и лес. К примеру, в растущем на кислой почве довольно скудный травяной покров и засыпанная палой листвой земля. Когда почва известковая и выщелочная, земля под буками уже весной имеет превосходный цветочный покров. Буковый лес с таким типом почвы богат на говорушки, сыроежки, дубовики, лисички, дождевики, лопастники, вешенки и т. д.

Снаряжение грибника

Верхняя одежда должна быть из плотной непромокаемой ткани, при этом обеспечивать доступ свежего воздуха к телу и надежно защищать от укусов насекомых

Для того чтобы грибная охота была успешной, нужно не только уметь собирать грибы, но и правильно подобрать снаряжение. Прежде всего выберите одежду. Она должна быть комфортной, легкой и, естественно, немаркой. Исходите из погоды и обязательно учтите, что в лесу всегда немного прохладнее, чем в поле или городе. Не забудьте и о возможности внезапного дождя.

Не стоит выбирать спортивные костюмы из синтетических тканей: они быстро промокают, часто рвутся и не защищают от укусов насекомых. Не надевайте одежду, которая стесняет движения. Предпочтение лучше отдать всевозможным штормовкам, старым джинсам, камуфляжным костюмам, а во время дождливой погоды надеть плащ.

Детали одежды тоже имеют немаловажное значение. Даже если на дворе лето, одежду для похода за грибами выбирайте с длинными рукавами и плотно прилегающими манжетами — они смогут защитить руки от укусов насекомых и нежелательных порезов о деревья или кусты. Карманы верхней одежды, брюк или штанов должны быть плотными и максимально глубокими. Не стоит класть в них ценные вещи (документы, ключи от машины или квартиры и т. д.): они могут выпасть, когда вы наклонитесь за очередным грибом. Лучше сложите ценные вещи в нагрудные карманы куртки или рубашки, которые закрываются на молнию или пуговицы.

Головной убор должен быть обязательно независимо от погоды и времени года. Идеальный выбор — легкая кепка. Она защитит голову от клещей, насекомых, палящего солнца и мелкого дождя. Если на улице жарко, можно надеть на голову повязку, она не даст поту попадать в глаза.

Резиновые и непромокаемые сапоги не всегда унылые и некрасивые. Есть модели, копирующие расцветку мухоморов, а также множество других — функциональных и красивых

Обувь нужно выбирать максимально удобную. Она должна быть не только комфортной, но и непромокаемой, даже если стоит сухая погода, ведь в лесу всегда можно наткнуться на небольшой ручеек, сырой овраг или заболоченный участок. Советуем предпочесть привычные резиновые сапоги средней длины.

Не стоит забывать и о средствах от комаров и клещей. Нанесите препарат на кожу, и прогулка по лесу станет еще более приятной. Вернувшись после сбора грибов, внимательно осмотрите сами или с помощью близких свое тело, чтобы на нем не было клещей.

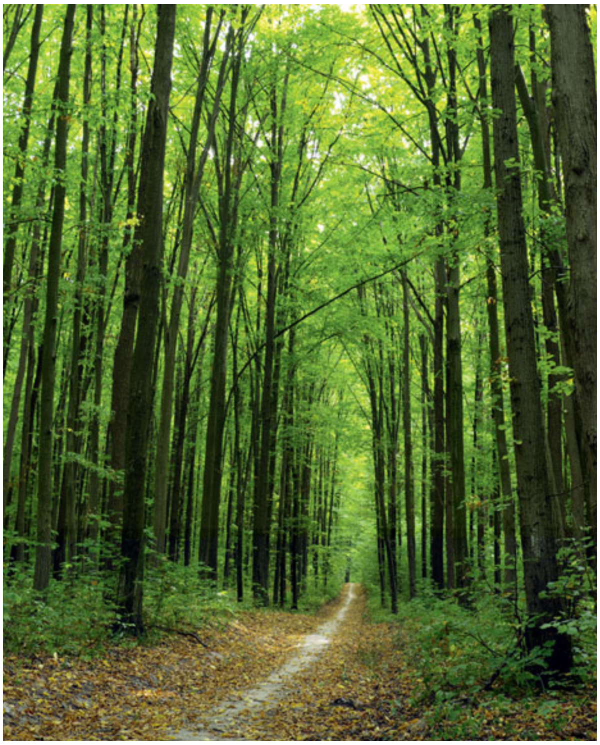
Как не заблудиться при сборе грибов?

Как только вы вошли в лес, посмотрите на солнце и запомните его положение. Постарайтесь запомнить, в какой стороне находятся жилые объекты, а также в сторону какой части света вы направляетесь.

Часто, пробираясь сквозь лес или высокий и густой кустарник, проходя все дальше, грибник может ненароком изменить направление, свернуть в сторону. Кто-то, обнаружив, что заблудился, доверяется интуиции и ищет верный путь, полагаясь только на свой внутренний компас. В большинстве случаев это приводит к тому, что дорога так и не находится, и начинается паника. Следует придерживаться всего нескольких простых правил, чтобы не попасть в такую ситуацию.

Нужно всегда носить с собой компас. Однако, даже если его нет, выход всегда найдется. Вспомните курс школьного природоведения! Определить стороны света можно и без помощи компаса или положения солнца. Достаточно просто посмотреть на мох,

Отправляясь в лес, всегда берите с собой компас



Если вы обнаружили протоптанную тропу, не спешите идти по ей. Обязательно держите в голове необходимые координаты, которые приведут к намеченной цели

растущий на деревьях, — он будет только на северной стороне. Лучше найти два дерева со мхом, чтобы убедиться в своей правоте. Обнаружить южную сторону помогут муравейники, поскольку они всегда располагаются на юге от деревьев. Есть и другой, более сложный способ: только на южной стороне делает дупло дятел. Еще одна подсказка, если предыдущие не помогли, — ягоды. Более красная сторона будет с юга, а зеленоватая — с севера. Если вдруг появится солнце, нужно запомнить, что в два часа дня оно находится на юге, а тени в это время указывают на север.

Даже зная все возможные подсказки природы, не забывайте об элементарных правилах похода в лес. Во-первых, всегда берите с собой карту или распечатанный план места, куда вы собираетесь ехать. Обязательно хотя бы поверхностно изучите местность, поскольку, определив север и юг, вы все равно не будете знать, где находитесь и куда нужно возвращаться. По карте, если учесть подсказки природы, можно вычислить расположение ближайших деревень или дорог и направиться к ним.

Если тропа ведет через заросли, густую чащу, то это тропа звериная, идя по ней, вы не достигнете желаемой цели. Если же свободная, без каких-либо препятствий, скорее всего, именно она приведет вас к дороге или населенному пункту.

Опасность ядовитых грибов

Покупая или собирая грибы, многие задумываются о том, действительно ли они съедобны. Опасность отравления пугает многих. Интересно, что один и тот же вид гриба может содержать скрытые ядовитые вещества и быть неотъемлемым элементом диетического меню или званого ужина. Различные страны или даже области одного и того же государства могут относиться к видам грибов совершенно по-разному. К примеру, некоторые грибники считают шампиньоны поганками, хотя всем известно, что это великолепный съедобный гриб. Видимо, причина в том, что ядовитую бледную поганку легко перепутать со съедобным шампиньоном, а это чревато сильным отравлением.

Бледная поганка — лидер среди ядовитых и даже смертельно опасных грибов. Отравление в этом случае дает знать о себе только че-

Практически все грибы семейства Аманитовые смертельно опасны

рез 8–12 ч после того, как яд попал в организм. Наступает серия приступов, которые сопровождаются сильной болью в животе, рвотой, поносом и холодным потом. Начинают холодеть конечности, замедляется пульс, но пострадавший все еще остается в сознании. Без оказания срочной медицинской помощи спустя приблизительно две недели наступает смерть.

Отравление мухоморами не настолько сильное и проявляется спустя пару часов. У пострадавшего начинаются галлюцинации, появляется рвота, конвульсии, понос. Летальным исходом такие отравления заканчиваются редко, хотя именно в мухоморах есть гальвелловая кислота — одна из самых опасных. Хорошо, что этот ядовитый вид грибов легко определить: на ножке мухомора хорошо просматриваются кольца, а сам он яркого цвета и имеет утолщения булавовидной формы с чехлом.

Множество грибов содержат опасные вещества, но называются условно съедобными. Например, токсин гиротомин из строчка обыкновенного полностью выводится при тщательной тепловой обработке. Если грибы не выварить в кипятке с несколькими заменами воды, то этот токсин нарушит природный обмен аминокислот и блокирует действие витамина B6, жизненно необходимого человеку.

Нейротоксины — класс грибных ядов, которые, как правило, не убивают, но причиняют немало вреда. При попадании в организм человека они нарушают процессы передачи любых нервных импульсов. Отравление сопровождают рвота, тошнота, повышенная температура, обильное слюноотделение, головная боль и слабость. В некоторых случаях могут

Бледная поганка — лидер среди ядовитых грибов

Если вы прикасались к ядовитому грибу, не забудьте помыть руки проточной водой, ведь споры могут остаться на коже и при попадании на слизистую вызвать симптомы отравления

появиться зрительные галлюцинации и неприятный шум в ушах. Часто даже после окончания лечения могут оставаться последствия отравления, с которыми сложно справиться.

Мухомор и волоконница Патуйяра содержат такой опасный токсин, как мускарин, вызывающий развитие микоатропинового синдрома. Но если мухомор все знают, то волоконницу Патуйяра легко спутать с сыроежкой. Главное ее отличие — выступающий горбик в центре шляпки. Начинается отравление волоконницей с небольших нарушений зрительных способностей и усиленного слюнотечения, затем добавляются диарея и рвота, повышается давление.

Множество грибов содержат ферменты, которые перевариваются здоровым организмом. Однако если у человека есть какие-либо проблемы с кишечником или поджелудочной железой, то рисковать и пробовать такие виды грибов (например, свинушки) не стоит.

Важно знать, что делать при первых симптомах отравления ядовитыми грибами. Опасность в том, что в большинстве случаев симптомы проявляются далеко не сразу, поэтому важно принять оперативные меры. Первая помощь для отравившегося грибами — активированный уголь и употребление большого количества воды. Слабительные или рвотные средства также помогут очистить желудок и кишечник от ядовитых веществ. Ни в коем случае нельзя принимать алкоголь: он только ускорит всасывание яда в кровь. В случае ухудшения самочувствия после употребления грибов следует сразу же обратиться за медицинской помощью. И самое главное — не берите грибы, если точно не знаете, к какому классу они относятся. Лучше принести домой совсем небольшой урожай, но остаться здоровым и уберечь близких от тяжелых последствий отравления. Если вы считаете себя новичком в так называемой тихой охоте, перед походом в лес внимательно изучите справочник по видам грибов, желательно, чтобы в нем были фотографии. Возьмите его с собой и по нему проверяйте принадлежность гриба к той или иной группе. Самое важное в этом деле — осведомленность и осторожность.

ГЛАВА 3
СЕМЕЙСТВА ГРИБОВ

Аманитовые (Мухоморовые)

Бледная поганка (Amanita phalloides)

Категория: несъедобный

Немногие знают, что бледная поганка — в полном смысле слова мухомор. Рассмотрим внешний вид одного из самых ядовитых грибов в мире.

Шляпка (диаметр 6–16 см): светло-оливковая, может быть интенсивно зеленой, серой, желтоватой или почти белой, покрыта тонкой пленочкой. Меняет размер и форму в зависимости от возраста гриба. У молодой поганки по форме и размеру напоминает небольшое куриное яйцо. Со временем верхняя часть растет и видоизменяется от полушаровидной до практически плоской с ровными краями.

Ножка (высота 9–17 см): в форме цилиндра, сужается снизу вверх. Цвет обычно такой же, как и у шляпки.

Пластинки: частые, мягкие, белого цвета.

Мякоть: не выделяет запаха и не меняет белого цвета на месте среза.

Яд бледной поганки отравляет человеческий организм очень хитро. Симптомы отравления могут не проявляться в течение суток и более. На самом деле уже в это время токсин медленно действует. И даже термическая обработка бледной поганки не уменьшает ее ядовитых свойств.

Бледная поганка

Бледная поганка (Amanita phalloides)

- **Двойники:**

бледную поганку можно спутать с шампиньоном любого вида, зеленой (Russula aeruginea) и зеленоватой сыроежкой (Russula virescens), разными поплавками (Amanita). Стоит помнить, что у шампиньонов нет грибной вольвы (защитной оболочки между краем шляпки и ножкой) и пластинки обычно не белые, а окрашенные. Для сыроежек характерны отсутствие вольвы и сильная ломкость. К тому же зеленоватая сыроежка меньше по размеру и не имеет грибного кольца.

- **Когда растет:**

с конца июля и до середины октября в умеренном поясе Евразийского континента и Северной Америки. Реже встречается в Азии.

- **Где можно найти:**

бледная поганка предпочитает насыщенные глиноземные почвы лесов любых типов, но больше всего любит дубы и лещины.

- **Употребление в пищу:**

гриб очень ядовит и не используется в кулинарии.

- **Применение в народной медицине (данные не подтверждены и не прошли клинических исследований!):**

бледная поганка в очень малых дозах используется в гомеопатии.

- **Другие названия:**

мухомор зеленый.

ВАЖНО! Помните, что даже 1/3 взрослого гриба может вызвать тяжелое отравление, которое очень быстро приводит к летальному исходу. Основные симптомы — тошнота, рвота, поражение печени (желтуха), боли в мышцах и понос с кровью. Если у вас есть хоть малейшие сомнения в съедобности гриба — не ешьте его!

Для отравления ядом бледной поганки характерен так называемый период ложного выздоровления. Обычно он наступает на четвертый-пятый день болезни и может длиться до трех дней. Человеку резко становится лучше, снижаются многие негативные симптомы, но в это время происходит еще более усиленная интоксикация печени и почек.

Молодая поганка с остатками белого покрывала

Пластинки бледной поганки

Лимацелла клейкая (Limacella glioderma)

Категория: съедобный

Шляпка (диаметр 3–7 см): бурая или слегка красноватая, у старых грибов может быть сероватой. На ощупь слизистая и клейкая. Имеет очень тонкие края, со временем меняет форму колокольчика на более распростертую.
Ножка (высота 3–9 см): обычно полая, цилиндрической формы, покрыта небольшими хлопьями и чешуйками. Цвет такой же, как у шляпки, реже беловатый.
Мякоть: белая, на срезе и при взаимодействии с воздухом сильно краснеет или розовеет. Если надломить, издает отчетливый мучной аромат.

Пластинки клейкой лимацеллы

Пластинки: очень частые и свободные, белого или светло-кремового цвета.

Лимацелла клейкая (Limacella glioderma)

- **Двойники:**
лимацеллы нежная (Limacella delicata) и капельная (Limacella guttata). Нежная несъедобна, не имеет выраженного запаха, а ее шляпка по мере роста гриба не выцветает. Капельная лимацелла большего размера и с более светлой окраской шляпки.

- **Когда растет:**
с середины июля и до начала октября в странах Европы с умеренным климатом, в России — в Московской и Ленинградской областях, в Японии и на Дальнем Востоке, а также в Северной Америке.

- **Где можно найти:**
в лиственных и хвойных лесах. Часто глубоко зарывается в опавшую листву.

- **Употребление в пищу:**
хотя и относится к съедобным грибам, свойства клейкой лимацеллы мало изучены, поэтому стоит воздержаться от ее употребления.

- **Применение в народной медицине:**
не применяется.

Клейкая лимацелла

Лимацелла масляная (Limacella illinita)

Категория: съедобный

Шляпка (диаметр 3–10 см): обычно белая, серая или светло-коричневая. У молодого гриба имеет форму полушария, со временем меняется на практически распростертую с тонкими и полупрозрачными краями и слабо выраженным бугорком. На ощупь довольно скользкая.
Ножка (высота 3–11 см): в форме цилиндра, немного скользкая.
Мякоть: белого цвета, который не меняется на срезе или при надломе. Аромат похож на парфюмерный.
Пластинки: белые или со слабым розовым оттенком.

Слизистая шляпка лимацеллы

Лимацелла масляная (Limacella illinita)

- **Двойники:**
отсутствуют.

- **Когда растет:**
с начала августа и до середины октября в северных странах Европы, Азии, Северной Америке и Африке.

- **Где можно найти:**
на почвах всех типов лесов.

- **Употребление в пищу:**
в сушеном или жареном виде.

- **Применение в народной медицине:**
не применяется.

Масляная лимацелла

Мухомор белый вонючий (Amanita virosa)

Категория: несъедобный

Многие с детства считают, что мухомор должен быть ярко-красного цвета с белыми крапинками на шляпке, поэтому вид белого мухомора может привести в замешательство. Но такой гриб есть, к тому же его название включает не только слово «белый», но и неаппетитное «вонючий»: при надломе он выделяет очень неприятный запах.

Шляпка (диаметр 5–11 см): конической формы, с четко выраженной острой верхушкой, часто деформированной. Еще одна особенность этого гриба в том, что верхушка и центр шляпки могут быть желтого цвета. Поверхность блестящая, во влажной среде — с небольшими выделениями липкой слизи. Иногда может быть покрыта белыми пленчатыми хлопьями.

Ножка (высота 11–15 см): как правило, длинная и искривленная.

Пластинки: очень частые, преимущественно белые или сероватые.

Белый мухомор вынослив, так как выдерживает засуху, при которой другие грибы погибают

Неприятный запах белого мухомора похож на знакомый всем домохозяйкам резкий запах сильно концентрированной хлорки.

Как отличить этот гриб от съедобных двойников? Первым сигналом может стать неприятный запах. Второй показатель — у шампиньона, например, нет вольвы, а у взрослых грибов пластинки окрашены. Однако некоторые белые мухоморы «прячут» вольву в землю, поэтому ее легко не заметить. Все-таки опирайтесь на запах, а если запаха нет, то обязательно обращайте внимание на строение гриба.

Характерные для белого вонючего мухомора формы шляпки — они зависят от возраста гриба

Мухомор белый вонючий (Amanita virosa)

- **Двойники:**
неопытные грибники могут спутать белый мухомор с поганкой (Amanita phalloides), одним из видов шампиньона (Agaricus) или белой сыроежкой (Russula albidula).

- **Когда растет:**
с середины июля и до позднего октября в умеренной зоне Евразийского континента от лесов Франции до российского Дальнего Востока. Реже встречается в горных районах центральной Европы.

- **Где можно найти:**
преимущественно в хвойных и лиственных лесах с песчаной или кислой почвой. Этот гриб чаще растет рядом с холмами или в гористой местности; на равнинах его не найти.

- **Употребление в пищу:**
не употребляется по причине крайней ядовитости.

- **Применение в народной медицине:**
не применяется.

- **Другие названия:**
белая поганка.

Клубневидное утолщение у основания ножки и пластинки белого мухомора

Вид на шляпку белого мухомора сверху

Мухомор весенний (Amanita verna)

Категория: несъедобный

Шляпка (диаметр 4–12 см): гладкая и блестящая, белого цвета, но центр может быть темнее. У молодого гриба в форме полушария, со временем становится практически плоской.

Ножка (высота 5–13 см): гладкая, утолщенная у основания. Одного цвета со шляпкой, имеет светлый налет по всей длине.

Мякоть: плотная, белого цвета, очень ломкая.

Пластинки: белого цвета.

Весенний мухомор не имеет четко выраженных вкуса и аромата. Некоторые грибники говорят, что вкус его горьковатый, однако в силу ядовитости мухомора не рекомендутся проверять это утверждение.

Взрослый весенний мухомор

Ножка и пластинки весеннего мухомора

Мухомор весенний (Amanita verna)

- **Двойники:**

весенний мухомор можно спутать с шампиньоном любого вида, зеленой сыроежкой (Russula aeruginea) и зеленоватой (Russula virescens), разными поплавками (Amanita). У шампиньона нет вольвы, и пластинки обычно не белые, а окрашенные. Нет вольвы и у сыроежек, а еще сыроежки очень ломкие. К тому же зеленоватая сыроежка гораздо меньше и не имеет грибного кольца.

- **Когда растет:**

с конца апреля и до середины июля в странах с теплым климатом, в России преимущественно в Поволжье и южных регионах.

- **Где можно найти:**

на известковых влажных почвах лиственных лесов.

- **Употребление в пищу:**

не употребляется.

- **Применение в народной медицине:**

не применяется.

- **Другие названия:**

мухомор белый, весенняя поганка.

Будьте внимательны: весенний мухомор легко спутать с некоторыми съедобными грибами

Мухомор Виттадини (Amanita vittadinii)

Категория: несъедобный

Шляпка (диаметр 5–18 см): белая, оливковая или светло-бурая, с неровными и рубчатыми краями. Часто покрыта небольшими чешуйками и бородавками. Как и у большинства Аманитовых, меняет форму в течение жизни гриба от распростертой или колокольчатой до практически плоской.
Ножка (высота 6–18 см): практически всегда белого цвета. Сужается снизу вверх. Покрыта белыми чешуйчатыми кольцами.
Мякоть: белая, на срезе и при взаимодействии с воздухом немного желтеет. При надломе издает приятный грибной аромат.
Пластинки: очень частые и широкие, белого или кремового цвета.

Мухомор Виттадини

Взрослый мухомор Виттадини

Мухомор Виттадини (Amanita vittadinii)

- **Двойники:**
отсутствуют.

- **Когда растет:**
с середины апреля и до начала октября в теплых странах Европы и Азии, Северной Америке и Африке.

- **Где можно найти:**
во всех типах лесов, а также в степях. Мухомор Виттадини засухоустойчивый гриб, он может выдерживать долгие периоды без дождей.

- **Употребление в пищу:**
данные о съедобности мухомора Виттадини очень противоречивы, однако большинство ученых относят его к категории несъедобных.

- **Применение в народной медицине:**
не применяется.

Мухомор Виттадини на срезе

Мухомор красный (Amanita muscaria)

Категория: несъедобный

Мухомор — гриб, известный даже детям. Он, как красный сигнал светофора, предупреждает: не ешь, не прикасайся! Но кроме ярко-красной, шляпка (диаметр 6–7 см) мухомора может быть оранжевой, желтой, реже красно-коричневой. Вторая основная примета гриба — своеобразные хлопьевидные наросты-бородавки белого цвета, которые с легкостью смываются дождем. При надломе мухомор не издает запаха.

Ножка (высота 7–22 см): цилиндрическая, белого, реже желтоватого цвета, усеяна хлопьевидными остатками шляпки.

Мякоть: плотная, белого, иногда желтоватого цвета.

Пластинки: светло-белые или кремового цвета, частые, большие, могут чередоваться с более мелкими.

В России и Европе люди использовали мухомор как средство для борьбы с насекомыми, в частности с мухами. Из него делали отвар, на который насекомые слетались и погибали. Отсюда и пошло название гриба.

Шляпки мухоморов, растущих в Северной Америке, имеют бледно-желтый или светло-оранжевый цвет

Красный мухомор

Различные окраски шляпок красных мухоморов

Обычные спутники красных мухоморов — лесные ели; реже целые семейства грибов селятся под березами

У маленьких красных мухоморов бородавки могут практически полностью скрывать цвет шляпки

Белая мякоть шляпки молодого мухомора

Мухомор красный (Amanita muscaria)

- **Двойники:**

отсутствуют. Благодаря примечательному виду мухомор красный трудно спутать с другим грибом.

- **Когда растет:**

со второй половины лета и до середины осени, до первых заморозков, в северной зоне с умеренным климатом. Распространен практически во всех лесах России, кроме жарких южных областей.

- **Где можно найти:**

в хвойных лесах с кислой почвой, реже под березами.

- **Употребление в пищу:**

гриб ядовит, поэтому несъедобен. Народы Сибири, некоторых стран Европы и Северной Америки мухомор часто употребляли в пищу как галлюциногенное средство — в нем есть мусцимол, обладающий психотропными свойствами. В шаманских ритуалах красный мухомор использовался как опьяняющее средство.

- **Применение в народной медицине (данные не подтверждены и не прошли клинических исследований!):**

шляпки мухомора используют при лечении огромного числа заболеваний, например артрита, ревматизма, радикулита, паралича, ишиаса, невралгии и даже онкологии.
Древние индоиранцы из сока красного мухомора, хвойного кустарника эфедры и цветка гармалы готовили ритуальный напиток сома. Существует версия, что он имел и некоторые оздоровительные свойства. Его принимали во время пения религиозных гимнов. В гимнах «Ригведы» этот напиток называется «ребенком земли красного цвета без листьев, цветов и плодов, с головой, напоминающей глаз».

ВАЖНО! Сторонники шаманских ритуалов и любители новых ощущений должны помнить, что содержание ядовитых веществ в красных мухоморах разное, поэтому, прежде чем совершить тот или иной поступок, стоит задуматься о собственном здоровье. В среднем для летального исхода здоровому человеку потребуется 12–15 шляпок мухомора, но в зависимости от возраста и других особенностей гриба их количество может быть намного меньшим. Употребление красного мухомора может вызвать не только чувство слабого опьянения или легкие галлюцинации, но и амнезию.

Пластинки красного мухомора

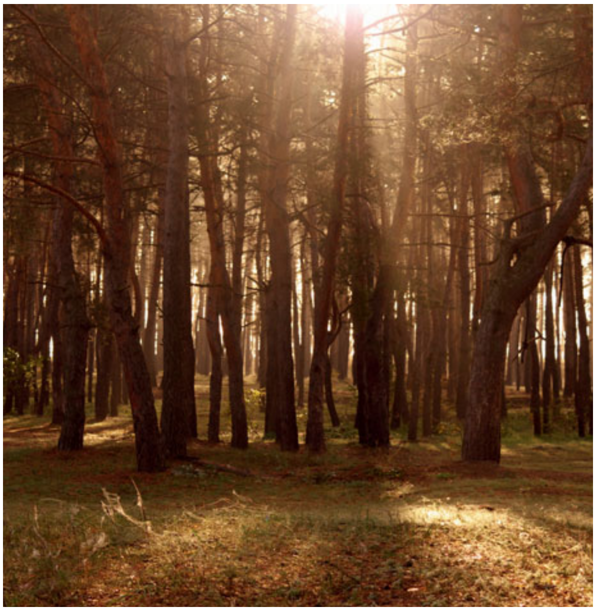
Белые ножки красного мухомора

Мухомор оранжевый (Amanita fulva)

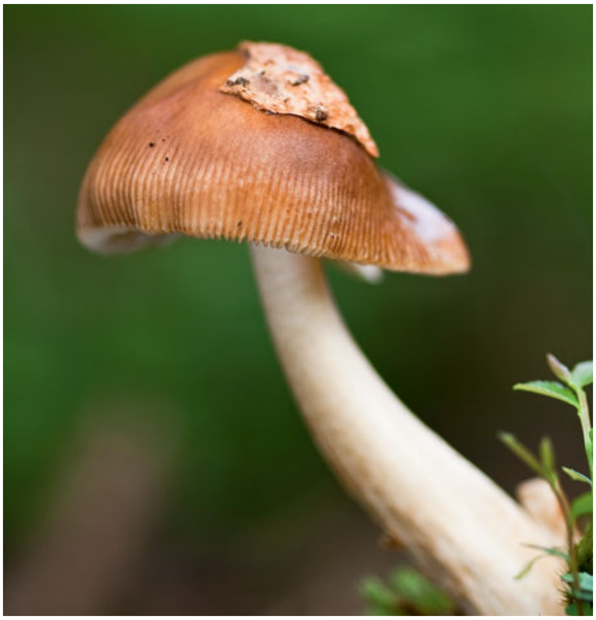
Категория: условно съедобный

Шляпка (диаметр 5–12 см): золотисто-оранжевая или оранжево-коричневая, колокольчатая либо немного распростертая. На ощупь гладкая, во влажную погоду или после дождя слизистая. В центре есть небольшой бугорок, края с бороздками.
Ножка (высота 6–15 см): полая и очень хрупкая, однотонного серого цвета, изредка с небольшими чешуйками. Сужается снизу вверх.
Пластинки: свободные, кремового цвета.
Мякоть: мягкая и водянистая, обычно белого цвета, который не меняется на месте среза. Запах слабый, а вкус очень сладкий.

Оранжевый мухомор



Оранжевый мухомор с большой вероятностью можно найти в хвойном лесу



Бороздки по краям шляпки оранжевого мухомора

Различные формы шляпок у молодого и взрослого оранжевых мухоморов

Возможные окраски шляпок оранжевого мухомора

Мухомор оранжевый (Amanita fulva)

- **Двойники:**

поплавки, но у них, в отличие от оранжевого мухомора, на ножке есть кольцо.

- **Когда растет:**

с середины июня и до начала октября на многих территориях Евразийского континента (Туркменистан, Китай, Сахалин, Камчатка, весь Дальневосточный округ).

- **Где можно найти:**

на кислых почвах смешанных или хвойных лесов, чаще всего рядом с березами. Может встречаться в степной зоне и на заболоченных почвах.

- **Употребление в пищу:**

относится к условно съедобной группе и особой популярностью не пользуется, так как в грибе мало мякоти и он очень ломкий.

- **Применение в народной медицине:**

не применяется.

ВАЖНО! Если вы хотите попробовать оранжевый мухомор на вкус, обязательно предварительно отварите его в течение хотя бы 15–20 мин. Сырой гриб может вызвать отравление.

- **Другие названия:**

поплавок желто-коричневый, мухомор желто-коричневый, поплавок бурый, поплавок красно-коричневый.

Пластинки и мякоть оранжевого мухомора

Оранжевые мухоморы обычно растут по два или небольшими группами

Мухомор пантерный (Amanita pantherina)

Категория: несъедобный

Пантерный мухомор

Шляпка (диаметр 5–11 см): у молодого гриба в виде полусферы, со временем становится полностью плоской с характерными рубчатыми краями. Данный вид мухоморов получил название благодаря цвету шляпки. Мякоть внутри шляпки чаще всего белая и водянистая.

Ножка (высота 5–13 см): в форме цилиндра, сужается снизу вверх, имеет кольцевидную вольву белого или светло-серого цвета. Иногда (не всегда!) могут быть хрупкое кольцо и небольшие ворсинки по всей длине ножки.

Пластинки: частые, белого или светло-серого цвета. У взрослых грибов на пластинках могут быть слабозаметные бурые пятна.

Пантерный мухомор при надломе выделяет очень резкий неприятный запах, заядлые грибники утверждают, что он похож на запах свежей редьки.

Пантерный мухомор с возрастом (но не из-за солнечного света) может поменять цвет шляпки на более бледный

Мухомор пантерный (Amanita pantherina)

- **Двойники:**
близкие родственники — толстый мухомор (Amanita spissa) и серо-розовый (Amanita rubescens). У толстого мухомора, очень редкого, более мясистая мякоть и вольва в виде воротничка. У серо-розового — розовеющая после надлома мякоть и штриховидный рисунок на поверхности кольца.

- **Когда растет:**
со второй половины июля и до самого конца сентября в умеренной зоне стран Северного полушария.

- **Где можно найти:**
в хвойных, реже лиственных и широколиственных лесах. Предпочитает соседство дубов и сосен.

- **Употребление в пищу:**
не употребляется, так как очень ядовитый.

- **Применение в народной медицине:**
не применяется.

ВАЖНО! Пантерный мухомор крайне опасен из-за содержания отравляющих веществ, сходных с ядами белены и дурмана. Любители острых ощущений, получаемых от природных галлюциногенов, должны знать, что смешивание этих трех компонентов в организме дает отравление и интоксикацию, как при употреблении мышьяка.

Хотя пантерный мухомор не используется ни в медицине, ни в кулинарии, владельцы загородных участков применяют настойку из него как сильное средство в борьбе с насекомыми-вредителями.

Пластинки пантерного мухомора

Шляпка пантерного мухомора со временем становится плоской с рубчатыми краями

Сосновые леса с песчаной почвой — идеальное место для пантерного мухомора

Мухомор поганковидный (Amanita citrina)

Категория: несъедобный

Шляпка (диаметр 6–11 см): бледно-желтая, реже зеленовато-оливковая или серо-белая, мясистая, со свисающим кольцом и белыми или серыми хлопьями, обычно липкая на ощупь. У молодого гриба слегка выпуклая, но со временем становится абсолютно плоской.

Ножка (высота 6–13 см): цилиндрической формы, полая, немного расширенная книзу. Цвет колеблется от сероватого до бледно-желтого.

Пластинки: как и у всех мухоморов, у поганковидного частые, но слабые пластинки.

Поганковидный мухомор содержит ядовитые соединения, аналогичные веществам в организмах некоторых экзотических лягушек.

При надломе гриб выделяет резкий запах сырого картофеля.

Поганковидный мухомор

Мухомор поганковидный (Amanita citrina)

- **Двойники:**
бледная поганка (Amanita phalloides) и серый мухомор (Amanita porphyria). Бледная поганка, в отличие от мухомора, не пахнет и имеет гладкую, без хлопьев и наростов шляпку. А у серого мухомора шляпка более темная, чем у поганковидного.

- **Когда растет:**
с начала августа и до конца октября практически по всей территории Евразии и Северной Америки, реже на Африканском континенте и в Австралии.

- **Где можно найти:**
предпочитает расти рядом с соснами и дубами на песчаных и слабокислых почвах.

- **Употребление в пищу:**
не употребляется по причине плохих вкусовых качеств.

- **Применение в народной медицине:**
не применяется.

ВАЖНО! Хотя поганковидный мухомор и слаботоксичен, все же не стоит употреблять его в пищу. Даже невысокие дозы токсинов могут серьезно повлиять на человеческий организм. К тому же этот гриб легко спутать с более ядовитыми собратьями.

- **Другие названия:**
мухомор желто-зеленый, мухомор лимонный, желтая бледная поганка, мухомор лимонно-желтый.

Чешуйки на шляпке поганковидного мухомора

Пластинки поганковидного мухомора

Чаще всего наткнуться на поганковидный мухомор можно в дубраве

Мухомор серо-розовый (Amanita rubescens)

Категория: условно съедобный

Шляпка (диаметр 7–22 см): обычно розоватая, красная или коричневая, у молодого гриба в форме яйца без характерного для многих мухоморов бугорка, со временем становится немного выпуклой, а затем и практически распростертой. На ощупь клейкая.
Ножка (высота 4–12 см): белая или красноватая, часто с небольшими бугорками. У молодого гриба сплошная, у старого полностью полая. Цилиндрической формы с небольшим утолщением у основания.
Пластинки: белые, свободные и широкие. При надавливании краснеют.
Мякоть: очень мясистая, белая. На месте надлома покрывается красными червоточинами, а при длительном взаимодействии с воздухом становится насыщенного винного цвета. Не обладает выраженными вкусом и ароматом.

Пластинки серо-розового мухомора

Различные формы шляпок серо-розового мухомора

Утолщение на конце ножки серо-розового мухомора

Мухомор серо-розовый (Amanita rubescens)

- **Двойники:**
пантерный мухомор (Amanita pantherina) и толстый (Amanita spissa). Пантерный крайне ядовит, его мякоть не меняет цвет при повреждении, близко к основанию имеется кольцо. Сероватая мякоть толстого мухомора также не меняет цвет, к тому же у этого гриба неприятный гнилостный запах.

- **Когда растет:**
с середины июля и до поздней осени в странах Северного полушария с умеренным климатом.

- **Где можно найти:**
в лесах любого типа и на любой почве. Наиболее часто — рядом с березами и соснами.

- **Употребление в пищу:**
хотя он и относится к условно съедобным грибам, серо-розовый мухомор любят многие грибники, потому что он появляется в лесах очень рано. При приготовлении необходима предварительная температурная обработка, после которой отвар обязательно сливается. В Европе этот гриб используют в соленом виде и очень ценят.

- **Применение в народной медицине (данные не подтверждены и не прошли клинических исследований!):**
считается эффективным в борьбе с диабетом и туберкулезом.

ВАЖНО! Серо-розовый мухомор ни в коем случае нельзя употреблять в сыром виде, так как он содержит небольшое количество ядовитых веществ, не стойких к высоким температурам.

- **Другие названия:**
мухомор розовый, мухомор краснеющий.

Серо-розовый мухомор в лиственном лесу не редкость

Мухомор шафранный (Amanita crocea)

Категория: условно съедобный

Различные формы шляпок шафранного мухомора

Шляпка (диаметр 4–14 см): блестящая, оранжевая или желто-коричневая, имеет форму колокольчика, которая со временем меняется на более распростертую. На ощупь гладкая, во влажную погоду слизистая. Края с мелкими бороздками часто намного светлее очень мясистого центра с заметным бугорком.

Ножка (высота 8–22 см): полая, ломкая, белая или светло-коричневая, имеет цилиндрическую форму и сужается снизу вверх. Может быть с небольшими чешуйками.

Пластинки: свободные и частые, бело-серого или кремового цвета.

Мякоть: мягкая и тонкая, белого цвета, у старых грибов желтоватая. Легко ломается. Не обладает выраженными запахом и вкусом.

Молодой шафранный мухомор

Мухомор шафранный (Amanita crocea)

- **Двойники:**
отсутствуют.

- **Когда растет:**
с середины июля и до конца сентября в умеренной зоне Евразийского континента и Северной Америки.

- **Где можно найти:**
на плодородных почвах рядом с березами и дубами.

- **Употребление в пищу:**
хотя и относится к условно съедобным грибам, может употребляться в любом виде, кроме сырого.

- **Применение в народной медицине:**
не применяется.

ВАЖНО! Сырой шафранный мухомор может вызвать несильное отравление, поэтому, прежде чем попробовать на вкус, его лучше отварить.

Шафранный мухомор, растущий в лиственном лесу

Дубы довольно частые соседи шафранных мухоморов

Мухомор шероховатый (Amanita franchetii)

Категория: несъедобный

Шляпка (диаметр 4–11 см): желтая, коричневая, шоколадная, может быть с серым или оливковым оттенком. У молодого шероховатого мухомора имеет форму полукруга, которая с возрастом меняется на практически полностью распростертую. Края шляпки обычно гладкие и ровные, но у старых грибов могут рваться и заворачиваться вверх.

Ножка (высота 5–11 см): белая или светло-желтая, полая, сужается снизу вверх, покрыта заметными желтыми хлопьями. Имеет кольцо с рубчатыми краями.

Пластинки: слабо приросшие или вовсе свободные, обычно белого цвета, который с возрастом гриба меняется на желто-коричневый. А белая мякоть на месте среза или надлома быстро становится желтой.

Взгляды ботаников на запах и вкус шероховатого мухомора разнятся. Одни ученые отмечают их приятную особенность, а другие придерживаются прямо противоположного мнения.

Различные формы шляпок шафранного мухомора

Пластинки шероховатого мухомора

Рваные края шляпки шероховатого мухомора

Мухомор шероховатый (Amanita franchetii)

- **Двойники:**
отсутствуют.

- **Когда растет:**
с начала июля и до середины октября во многих европейских странах, на территории Средней Азии, в Северной Америке и Африке.

- **Где можно найти:**
в лиственных и смешанных лесах, предпочитает соседство дуба и бука.

- **Употребление в пищу:**
гриб ядовит.

- **Применение в народной медицине:**
не применяется.

Чаще всего шероховатые мухоморы растут около взрослых дубов

Мухомор щетинистый (Amanita echinocephala)

Категория: несъедобный

Шляпка (диаметр 5–16 см): белая, часто с охряным или зеленоватым оттенком. Мясистая, круглая и напоминает по форме небольшое куриное яйцо, но со временем расправляется и становится распростертой. Покрыта ярко выраженными пирамидальными чешуйками, за что, кстати, гриб и получил название щетинистого. На краях шляпки часто можно увидеть большое количество остатков покрывала.

Ножка (высота 9–19 см): цилиндрической формы с небольшими чешуйками и заостренным основанием, покруженным в почву. Цвет и оттенки ножки обычно такие же, что и у шляпки.

Щетинистый мухомор

Пластинки: частые и белые, но у зрелых грибов могут иметь бирюзовый или оливковый оттенок. Плотная мякоть обычно белая или желтоватая.

У щетинистых мухоморов крайне неприятный вкус и запах, по словам опытных грибников, напоминающий отчетливый запах сильной гнили.

Мухомор щетинистый (Amanita echinocephala)

- **Двойники:**
одинокий мухомор (Amanita solitaria) и шишковидный (Amanita strobiliformis). Оба этих гриба довольно редкие и, в отличие от щетинистого, обладают приятным ароматом.

- **Когда растет:**
с начала июня и до середины октября в южных регионах Евразийского континента.

- **Где можно найти:**
на известковых почвах хвойных и лиственных лесов. Предпочитает расти по соседству с дубами.

- **Употребление в пищу:**
не употребляется.

- **Применение в народной медицине:**
не применяется.

- **Другие названия:**
толстяк щетинистый, мухомор колючеголовый.

Щетинистый мухомор

Щетинистые мухоморы любят песчаные почвы хвойных лесов

Мухомор яйцевидный (Amanita ovoidea)

Категория: съедобный

Шляпка (диаметр 5–22 см): беловатая или грязно-серая, часто с остатками покрывала. У молодых грибов покрыта небольшими беловатыми хлопьями и имеет форму небольшого куриного яйца, со временем расправляется и становится практически плоской. Края ровные. На ощупь сухая.

Ножка (высота 7–15 см): по цвету обычно совпадает со шляпкой, плотная, с мучнистым налетом. Заметно расширяется у основания.

Пластинки: свободные, опушенные, с кремовым оттенком.

Мякоть: плотная, белая.

Пластинки яйцевидного мухомора

Различные формы шляпок у молодого и взрослого яйцевидного мухомора

Молодой (слева) и взрослый (справа) яйцевидный мухомор

Мухомор яйцевидный (Amanita ovoidea)

- **Двойники:**

близкий мухомор (Amanita proxima), весенний (Amanita verna) и вонючий (Amanita virosa). Но ядовитые близкий и весенний имеют кольцо на ножке, а у вонючего мухомора липкая шляпка, резкий запах хлора и кольцо на ножке у молодых грибов.

- **Когда растет:**

с начала августа и до середины октября на территории Дальнего Востока и Сибири, в Средиземноморье, Швейцарии, Украине, Австрии, Грузии и Японии.

- **Где можно найти:**

на известковых почвах хвойных и лиственных лесов в основном по соседству с соснами, дубами и каштанами.

- **Употребление в пищу:**

в отличие от большинства мухоморов, яйцевидный съедобный, очень вкусный и употребляется в любом виде.

- **Применение в народной медицине:**

не применяется.

ВАЖНО! Поскольку яйцевидные мухоморы имеют большое внешнее сходство со смертельно опасными собратьями, рекомендуется собирать их только в компании опытных грибников.

Яйцевидные мухоморы, растущие в лиственном лесу

Мухомор ярко-желтый (Amanita gemmata)

Категория: несъедобный

Шляпка (диаметр 4–12 см): желтая или охристая, с бороздчатыми краями, со временем меняет форму с выпуклой на практически распростертую. На ощупь гладкая, может иметь небольшое количество белесых чешуек.
Ножка (высота 5–11 см): белая или желтоватая, с выраженным кольцом, которое нередко исчезает у зрелых грибов. Обычно гладкая, иногда с небольшим опушением, очень хрупкая.

Форма шляпки ярко-желтого мухомора зависит от его возраста

Яйцевидные мухоморы, растущие в лиственном лесу

Мухомор ярко-желтый (Amanita gemmata)

- **Двойники:**
поганковидный мухомор (Amanita citrina) и желто-коричневый (Amanita fulva). Но поганковидный на срезе выделяет запах сырого картофеля, а у ножки желто-коричневого нет утолщения и остатков покрывала.

- **Когда растет:**
с начала мая и до середины сентября в странах Евразийского континента с умеренным климатом.

- **Где можно найти:**
на песчаных почвах всех типов лесов.

- **Употребление в пищу:**
не употребляется.

- **Применение в народной медицине:**
не применяется.

- **Другие названия:**
соломенно-желтый мухомор.

Частые пластинки ярко-желтого мухомора

Белесые чешуйки на шляпке ярко-желтого мухомора

Ярко-желтый мухомор предпочитает в меру песчаную почву лесов средней полосы России

Аурикуляриевые

Аурикулярия уховидная (Auricularia auricula-judae)

Категория: съедобный

Плодовое тело (диаметр 5–11 см, высота 7–9 см): по форме и размерам очень схоже с ушной раковиной взрослого человека. У взрослых грибов покрыто небольшими волосками, может быть морщинистым или испещренным жилками. Бывает любых оттенков оранжевого или коричневого, внутренняя сторона обычно немного темнее внешней.

Мякоть: прозрачная на просвет и очень тонкая. Надломленный гриб на открытом воздухе быстро сморщивается и твердеет.

Аурикулярия уховидная

Семейство аурикулярии уховидной, тесно растущее на одной ветке

Аурикулярия уховидная растет на ветках больных или умирающих лиственных деревьев

Аурикулярия уховидная (Auricularia auricula-judae)

- **Двойники:**
отсутствуют.

- **Когда растет:**
круглогодично в северной умеренной зоне Евразийского континента, реже встречается в Северной Америке.

- **Где можно найти:**
в лиственных лесах с повышенной влажностью. Растет на умерших деревьях. Кроме бузины предпочитает ольху, реже дубы или клены.

- **Употребление в пищу:**
в отечественной кулинарии не используется, но высоко ценится на Востоке (в Китае) как ингредиент салатов и супов. Часто продается в сушеном виде. Непосредственно перед приготовлением гриб замачивают, после чего он светлеет и в несколько раз увеличивается в размерах.

- **Применение в народной медицине (данные не подтверждены и не прошли клинических исследований!):**
славянские народы при опухолях миндалин, гортани, языка к воспаленному месту прикладывали свежий гриб. В Азии ему приписывают кроветворные и очищающие свойства. Китайские врачи используют аурикулярию при лечении гипертонии и атеросклероза. Считается, что в виде порошка она может растворять камни в почках и желчном пузыре и даже вылечивать раковые опухоли.

- **Другие названия:**
иудино ухо, древесное ухо, древесная медуза. В Китае аурикулярию уховидную называют «кикурагэ» (древесное ухо) и готовят из нее популярный суп «Черный гриб». Для этого гриб сначала высушивают, а перед приготовлением слегка вымачивают.

Иудиным ухом аурикулярию стали называть потому, что она часто растет на бузине, на которой, по одной из версий библейской легенды, повесился Иуда, ученик Иисуса Христа.

Аурикулярия, в отличие от европейской медицины и кулинарии, популярна у врачей и поваров Азии

Банкеровые

Ежовик пестрый (Sarcodon imbricatus)

Категория: условно съедобный

Шляпка (диаметр 4–15 см): бурая или сероватая, с расположенными ровными кругами более темными чешуйками. У молодых грибов чешуйки мягкие и бархатистые, но со временем становятся довольно жесткими и более крупными. В зрелом возрасте могут вовсе отваливаться, оставляя поверхность шляпки абсолютно гладкой. Форма постепенно меняется с выпуклой на вдавленную, а иногда становится воронкообразной. Края изначально приподняты, потом загибаются внутрь.

Благодаря наростам-чешуйкам на шляпке ежовик пестрый получил на латыни название «черепитчатый».

Ножка (высота 2–6 см): гладкая или немного волокнистая, одного цвета со шляпкой, реже фиолетовая или сиреневая. Крепкая и толстая, имеет цилиндрическую форму и сужается снизу вверх. Бывает как полой, так и сплошной.

Мякоть: грязно-белая или сероватая, у молодых грибов сочная, с приятным пряным ароматом, у старых — сухая и твердая, с запахом гнили.

Пестрый ежовик впервые описал Карл Линней в 1753 г.

Шляпка старого ежовика пестрого

Пестрый ежовик

Чешуйки-наросты на шляпке пестрого ежовика

Ежовик пестрый (Sarcodon imbricatus)

- **Двойники:**
шероховатый ежовик (Sarcodon scabrosus), но у него намного меньше шляпка, и очень редкий шишковидный шишкогриб (Strobilomyces floccopus), шляпка которого более пестрая.

- **Когда растет:**
с середины августа и до середины октября в странах Евразийского континента с умеренным климатом.

- **Где можно найти:**
на песчаных почвах хвойных или смешанных лесов, чаще всего рядом с соснами.

- **Употребление в пищу:**
считается грибом невысокого качества. Молодые ежовики подходят для засолки или как приправа, но только после обязательного отваривания в течение 8–10 мин.

- **Применение в народной медицине:**
не применяется.

ВАЖНО! Сырые пестрые ежовики могут вызывать очень сильные пищевые расстройства, поэтому рекомендуется употреблять их только после температурной обработки.

- **Другие названия:**
ежовик черепитчатый, ежовик чешуйчатый, саркодон черепитчатый, саркодон пестрый, колчак, ястреб.

Срез шляпки пестрого ежовика

Пестрые ежовики растут небольшими группами и могут образовывать «ведьмины круги»

Характерная для молодых пестрых ежовиков выпуклая форма шляпки

Болетовые

Белый гриб (Boletus edulis)

Категория: съедобный

Шляпка (диаметр 8–30 см): матовая, немного выпуклая. Имеет красноватый, коричневый, желтый, лимонный или темно-оранжевый цвет. Края обычно светлее, чем темный центр. На ощупь гладкая, в сухую погоду часто растрескивается, а после дождя становится блестящей и немного слизистой. Кожица от мякоти не отделяется.

Ножка (высота 9–26 см): обычно светлее шляпки — светло-коричневая, иногда с красноватым оттенком. Как почти у всех болетовых, сужается кверху, имеет форму цилиндра, булавы, реже невысокого бочонка. Практически вся покрыта сеточкой светлых прожилок.

Белый гриб

Цвет шляпки белого гриба может варьироваться от темно-коричневого до желтоватого

Трубчатый слой: белый, у старых грибов может быть желтоватым или оливковым. Легко отделяется от шляпки. Мелкие поры имеют округлую форму.
Мякоть: крепкая и сочная, чистого белого цвета, который со временем меняется на желтоватый. Под кожицей может быть темно-коричневой или красноватой. Не имеет выраженного запаха.

Срез мякоти белого гриба

Ножка белого гриба светлее, чем шляпка

Белый гриб часто прячется в лесной подстилке

Трубчатый слой и место соединения ножки белого гриба со шляпкой

Срез шляпки белого гриба

Белые грибы предпочитают расти поодиночке или парами

Белый гриб (Boletus edulis)

- **Двойники:**

съедобные представители семейства Болетовые и желчный гриб (Tylopilus felleus). Но у желчного не такая плотная мякоть, а его трубчатый слой имеет розоватый оттенок (у белого гриба он белый). Правда, такой же оттенок может быть у старых белых грибов. Еще одно отличие — при надавливании трубчатый слой желчного гриба становится отчетливо красноватым или буроватым. И главное — вкус несъедобного желчного гриба соответствует названию, тогда как у белого он приятный.

- **Когда растет:**

с середины июля и до конца сентября. Чаще встречается в лесистых зонах, чем на равнинах. Входит в число немногих грибов, распространенных в арктической зоне.

- **Где можно найти:**

под елями, дубами и березами. Чаще в лесах, деревья в которых старше 50 лет, рядом с лисичками, зеленушками и зелеными сыроежками. Белый гриб не любит переувлажненные, болотистые и торфяные почвы.

- **Употребление в пищу:**

обладает прекрасными вкусовыми качествами. В разные годы грибники находили настоящие грибы-рекордсмены. К примеру, найденный в Московской области белый гриб весил почти 10 кг и имел диаметр шляпки почти 60 см. На втором месте белый гриб, срезанный под Владимиром. Он весил 6 кг 750 г.

- **Применение в народной медицине (данные не подтверждены и не прошли клинических исследований!):**

в белом грибе, хотя и в малых дозах, содержится антибиотик. Этот гриб применяют для профилактики туберкулеза и инфекций желудочно-кишечного тракта, бульон поднимает иммунитет и особенно полезен после серьезной болезни, настойкой издавна лечили обморожения и сложные формы рака.

- **Другие названия:**

боровик, коровка, бабка, бебик, белевик, бойка, глухарь, добряк, желтяк, ковыл, коновяш, коновятик, короватик, коровятник, коровник, коровик, коровьяк, коровяк, медвежник, медвежаник, пан, подкоровник, дорогой гриб.

Неповторимый аромат короля грибов появляется при сушке или варке

Иногда шляпка белого гриба достигает внушительных размеров

Белый гриб березовый (Boletus betulicolus)

Категория: съедобный

Шляпка (диаметр 6–16 см): блестящая, может быть как практически белой, так и охряной или желтоватой. Объемная, но со временем становится более плоской. На ощупь гладкая.
Ножка (высота 6–12,5 см): белая или коричневатая, имеет форму вытянутого бочонка, сплошная.
Трубчатый слой: длина трубок — до 2 см, поры мелкие, круглые.
Мякоть: белая и безвкусная.

Трубчатый слой белого березового гриба

Белый гриб березовый, растущий в лиственном лесу

Белый гриб березовый (Boletus betulicolus)

- **Двойники:**
съедобные представители семейства Болетовые и желчный гриб (Tylopilus felleus), у которого на ножке есть сеточки, трубчатый слой с возрастом розовеет, а мякоть имеет горький вкус.

- **Когда растет:**
с середины июля и до начала октября в Мурманской области, Дальневосточном регионе, Сибири, а также в западноевропейских странах.

- **Где можно найти:**
под березами или рядом с ними, на лесных опушках. Грибы семейства Болетовые уникальны тем, что могу образовывать микоризу (симбиозное слияние) более чем с 50 видами деревьев.

- **Употребление в пищу:**
имеет великолепные вкусовые качества. Можно варить, жарить, сушить, солить.

- **Применение в народной медицине:**
не применяется.

- **Другие названия:**
колосовик (так белый гриб березовый называют на Кубани, поскольку он появляется в то время, когда созревает (колосится) рожь).

Белый гриб березовый

Белый гриб сосновый (Boletus pinicola)

Категория: съедобный

Белый гриб сосновый

Шляпка (диаметр 7–30 см): матовая, с небольшими бугорками и сеткой мелких морщинок. Обычно коричневая, реже с красноватым или фиолетовым оттенком, в центре более темная. У молодых грибов имеет форму полушария, затем становится практически плоской или немного выпуклой. На ощупь сухая, но в дождливую погоду становится скользкой и липкой.

Ножка (высота 8–17 см): с сетчатым рисунком или небольшими бугорками, толстая и короткая, расширяется сверху вниз. Светлее шляпки, часто светло-бурая, но может быть и других оттенков.

Трубчатый слой: желтовато-оливковый с частыми круглыми порами.

Мякоть: плотная и мясистая, на срезе белая и пахнет поджаренным орехом.

Белый сосновый гриб находят даже на высоте 2000 м над уровнем моря

Белый гриб сосновый (Boletus pinicola)

- **Двойники:**
съедобные представители семейства Болетовые и несъедобный желчный гриб (Tylopilus felleus), трубчатый слой которого имеет розоватый цвет.

- **Когда растет:**
с конца июня и до начала октября в европейской части России и южной Сибири, а также в Западной Европе и центральной Америке.

- **Где можно найти:**
поодиночке или группами растет рядом с соснами, реже недалеко от дубов, каштанов, буков и елей.

- **Употребление в пищу:**
считается одним из самых вкусных грибов. Употребляется в любом виде — сушеном, вареном (особенно в супах), жареном или в заготовках. Лучше всего собирать молодые грибы, так как старые почти всегда бывают червивыми.

- **Применение в народной медицине:**
не применяется.

- **Другие названия:**
болетус соснолюбивый, белый гриб боровой.

Мякоть белого соснового гриба цвет не меняет

Сушеные белые грибы — отличный компонент многих блюд

Боровик бронзовый (Boletus aereus)

Категория: съедобный

Шляпка (диаметр 6–16 см): бурая или коричневая, часто практически черная. Имеет форму полушария, у старых грибов становится плоской.

Ножка (высота 6–12,5 см): светлее, чем шляпка, изредка красноватого оттенка. Имеет цилиндрическую форму, реже булаво- или бочковидную, плотная и твердая. Немного сужается снизу вверх.

Трубчатый слой: светло-коричневый или бежевый, при надавливании становится зеленоватым. В зависимости от возраста гриба может быть кремового и желтоватого цвета. Поры очень мелкие, округлой формы.

Мякоть: белая.

Бронзовый боровик

Группа разновозрастных бронзовых боровиков

Боровик бронзовый (Boletus aereus)

- **Двойники:**
желчный гриб (Tylopilus felleus), но у него трубчатый слой имеет розоватый оттенок.

- **Когда растет:**
с конца мая и до начала октября в Европе и Северной Америке.

- **Где можно найти:**
в лиственных теплых лесах (дубовых, буковых, грабовых).

- **Употребление в пищу:**
обладает великолепными вкусовыми свойствами в любом виде — вареном, жареном, сушеном, засоленном.

- **Применение в народной медицине:**
не применяется.

- **Другие названия:**
темно-бронзовый белый гриб, медный белый гриб, грабовый белый гриб, каштановый белый гриб, дубовый гриб, рудяк. Во Франции кроме традиционного «болет бронзовый» этот гриб имеет название, в последнее время запрещенное в европейской литературе, — «голова негра» (tête de nègre).

Бронзовый боровик

Боровик девичий (Boletus appendiculatus)

Категория: съедобный

Шляпка (диаметр 7–18 см): коричнево-золотистая, реже с красноватым оттенком, почти плоская, иногда слегка выпуклая в центре. Края обычно немного загнуты внутрь.

Ножка (высота 8–16 см): светлее шляпки, по всей длине с желтоватой сеточкой, которая практически отсутствует у старых грибов. Нижняя часть сильно заостренная.

Трубчатый слой: ярко-желтый.

Мякоть: лимонного оттенка, при надавливании или на месте среза немного синеет. Очень плотная. Обладает приятным ароматом.

Девичий боровик

Боровик девичий (Boletus appendiculatus)

- **Двойники:**

полубелый гриб (Boletus impolitus), боровики коренящийся (Boletus radicans) и несъедобный (Boletus calopus). Сырой полубелый гриб резко пахнет карболкой. Ножка коренящегося боровика более толстая, а шляпка заметно светлее или бледнее. Несъедобный боровик легко отличить по яркой окраске ножки.

- **Когда растет:**

с конца июня до середины октября в южной части Европы.

- **Где можно найти:**

обычно в смешанных лесах. Предпочитает соседство с дубами и буками.

- **Употребление в пищу:**

по мнению грибников, уступает по вкусу белому грибу, но все равно годится в пищу.

- **Применение в народной медицине:**

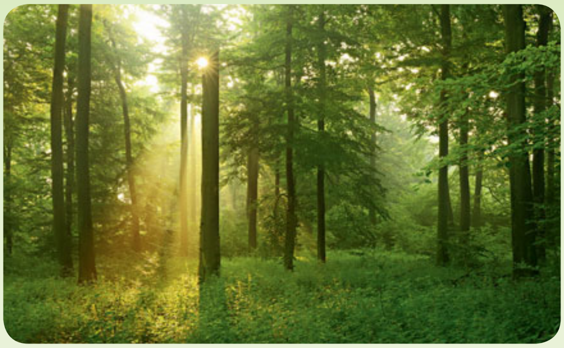
не применяется.

- **Другие названия:**

боровик укорененный, боровик красноватый, болет буро-желтый.

Девичий боровик обычно растет с маленьким приростком, с которым имеет общий корень

Девичий боровик считается одним из самых редких в России видов болетовых, найти его — большая удача даже для опытного грибника



Леса лиственного типа с буками — прекрасное место для боровиков

Внутренняя сторона шляпки девичьего боровика

Боровик коренящийся (Boletus radicans)

Категория: несъедобный

Шляпка (диаметр 5–25 см): в форме полушария, со временем становится немного выпуклой и может покрываться мелкими трещинками. На ощупь гладкая, ее бледно-серый или грязно-белый цвет делает коренящийся боровик похожим на сатанинский болет.

Ножка (высота 6–14 см): обычно желтая или лимонная, реже с зеленоватым или оливковым оттенком. Имеет цилиндрическую форму, покрыта мелкой и светлой сеточкой. Основание гриба похоже на небольшой клубень.

Трубчатый слой: плотно прирастает к ножке, цвет обычно такой же, как у нижней части гриба. Поры слоя круглые, при надавливании приобретают заметный синеватый оттенок.

Мякоть: как и ножка, лимонного или желтого цвета. При срезе не выделяет яркого запаха, но заметно синеет.

Коренящийся боровик

Форма шляпки коренящегося боровика зависит от его возраста

Не стоит пробовать этот болет на вкус — коренящийся боровик очень горький

Боровик коренящийся (Boletus radicans)

- **Двойники:**
съедобные девичий боровик (Boletus appendiculatus), полубелый гриб (Boletus impolitus), боровик несъедобный (Boletus calopus). У девичьего боровика ножка конусовидная и шляпка более темного цвета. Полубелый гриб на срезе пахнет карболкой и не меняет цвет при взаимодействии мякоти с воздухом. А у несъедобного боровика более интенсивно окрашенная ножка.

- **Когда растет:**
с середины июля и до конца октября практически во всех странах южной Европы.

- **Где можно найти:**
на сухих известковых почвах лиственных лесов.

- **Употребление в пищу:**
гриб несъедобен из-за горечи, которая не исчезает даже после сильной тепловой обработки.

- **Применение в народной медицине:**
не применяется.

- **Другие названия:**
боровик горький губчатый, боровик коренастый, боровик укореняющийся.

Срез мякоти и поры коренящегося боровика

Трубчатый слой коренящегося боровика

Клубневидное основание ножки коренящегося боровика

Боровик несъедобный (Boletus calopus)

Категория: несъедобный

Шляпка (диаметр 4–13 см): бурая, коричневая или оливковая, матовая и очень сухая. У молодых боровиков полушаровидная, с возрастом меняется на слегка выпуклую. Края обыкновенно загнуты к внутренней стороне. Как правило, гладкая, но может быть слегка морщинистой.

Ножка (высота 4–17 см): лимонная, белая или красноватая, с розовой или красной сеткой. Обычно имеет форму цилиндра или небольшого бочонка. Очень плотная, у основания может быть заостренной.

Мякоть: светлая, кремовая или белая, на срезе заметно синеет.

Трубчатый слой: лимонного или оливкового цвета, с закругленными порами.

Внутренняя поверхность шляпки несъедобного боровика

Боровик несъедобный очень горький на вкус, причем горечь не уходит даже после термической обработки. Из-за этого он получил свое название и не применяется в кулинарии.

Несъедобный боровик

Мякоть шляпки несъедобного боровика

Синеющий срез мякоти несъедобного боровика

Трубчатый слой несъедобного боровика

Боровик несъедобный (Boletus calopus)

- **Двойники:**
отсутствуют.

- **Когда растет:**
с конца июля и до середины октября в южных районах России.

- **Где можно найти:**
обычно на кислых или песчаных почвах, чаще всего в дубовых лесах, иногда и в хвойных.

- **Употребление в пищу:**
не употребляется.

- **Применение в народной медицине:**
не применяется.

- **Другие названия:**
боровик красивый, боровик красивоножковый.

Различные формы шляпок у молодого и взрослого боровика несъедобного

Боровик сетчатый (Boletus reticulatus)

Категория: съедобный

Шляпка (диаметр 7–25 см): от желто- до буро-коричневой. У молодых грибов полушаровидная, со временем становится выпуклой. На ощупь бархатистая.
Ножка (высота 3–11 см): желтоватая или светло-коричневая, светлее шляпки, обычно с сетью мелких прожилок, но у молодых грибов может быть практически гладкой. Сужается снизу вверх, толстая, плотная и мясистая.
Трубчатый слой: меняет цвет в зависимости от возраста гриба с белого на зеленоватый или оливковый. Поры крупные и округлые.
Мякоть: белая, плотная и очень мясистая, со сладким ореховым привкусом.

Сетчатые боровики

Сетчатый боровик практически никогда не бывает червивым.

Большинство болетовых растут в лиственном лесу

Необычная шляпка сетчатого боровика

Боровик сетчатый (Boletus reticulatus)

- **Двойники:**
съедобные представители семейства Болетовые и желчный гриб (Tylopilus felleus), у которого темная сеточка на ножке, а также розоватый трубчатый слой.

- **Когда растет:**
с конца мая и до середины осени в Краснодарском крае и находящихся рядом республиках России, а также в странах Евразийского континента с умеренным климатом. Реже в Северной Америке и Северной Африке.

- **Где можно найти:**
на щелочных почвах лиственных лесов, чаще всего рядом с буками или каштанами, а из грибов — с дубовиком зернистоногим.

- **Употребление в пищу:**
практически в любом виде — вареном, жареном, сушеном или соленом.

- **Применение в народной медицине:**
не применяется.

- **Другие названия:**
болет сетчатый, белый гриб дубовый, белый летний гриб, белый гриб сетчатый.

Поверхность ножки гриба покрыта густой сеткой

Сетчатый боровик самый ранний из всех болетовых, так как растет уже с конца весны

Грабовик (Leccinum carpini)

Категория: съедобный

Шляпка (диаметр 8–15 см): обычно коричнево-бурая или оливковая, во влажную погоду блестящая. Имеет форму полушария, но со временем становится более плоской и подушковидной. На ощупь немного шершавая, с небольшими неровностями. У старых грибов кожица съеживается настолько, что становится видна мякоть.

Ножка (высота 4–14 см): обычно бурая или желто-коричневая, ближе к земле более темная, у самой шляпки заметно светлее. Утолщенная к основанию, имеет форму цилиндра.

Мякоть: волокнистая и жесткая, на срезе быстро становится розоватовой, а затем почти черной.

Трубчатый слой: очень свободный, с небольшими выемками. Поры мелкие и округлые.

Грабовики, растущие в лиственном лесу

Грабовик (Leccinum carpini)

- **Двойники:**
съедобные подберезовики и несъедобный желчный гриб (Tylopilus felleus) с характерной сеточкой на ножке.
- **Когда растет:**
с середины июня и до начала октября, в России преимущественно на Кавказе и в южных регионах.
- **Где можно найти:**
в основном в лиственных лесах, часто по соседству с грабами, березами и тополями.
- **Употребление в пищу:**
очень вкусный практически в любом виде.
- **Применение в народной медицине:**
не применяется.
- **Другие названия:**
подберезовик серый, подберезовик вязовый, обабок серый.

Грабовик

Дубовик Келе (Boletus queletii)

Категория: несъедобный

Шляпка (диаметр 5–16 см): каштановая или насыщенно-коричневая, кожица с трудом отделяется от мякоти и только с ее кусочками. По форме округлая и ровная, обычно выпуклая. На ощупь гладкая, бархатистая и сухая.
Ножка (высота 5–17 см): сплошная, сужается кверху, имеет цилиндрическую форму. Обычно немного светлее, чем шляпка, гладкая, без чешуек и сеточек.

Мякоть: очень плотная и мясистая, желтого или светло-коричневого цвета. Немного синеет на месте среза или надлома.
Трубчатый слой: с мелкими и круглыми трубочками, которые также синеют при несильном надавливании.

Срез мякоти дубовика Келе

Дубовик Келе

Дубовик Келе (Boletus queletii)

- **Двойники:**
отсутствуют.

- **Когда растет:**
с конца мая и до начала октября на Кавказе или Дальнем Востоке.

- **Где можно найти:**
в широколиственных лесах.

- **Употребление в пищу:**
малоизучен, но, по мнению большинства ученых, несъедобен.

- **Применение в народной медицине:**
не применяется.

Трубчатый слой дубовика Келе

Молодой и взрослый дубовик Келе

Несмотря на привлекательность, гриб несъедобен

Дубовик крапчатый (Boletus erythropus)

Категория: условно съедобный

Шляпка (диаметр 7–22 см): темно-коричневая, каштановая, черно-бурая, заметно темнеет даже при несильном надавливании. Имеет форму полушария или подушковидную. На ощупь бархатистая.
Ножка (высота 7–16 см): обычно красно-желтая, часто с точечками или сетчатым рисунком. Толстая, цилиндрической или бочковидной формы, сужается снизу вверх.
Трубчатый слой: с закругленными трубочками желтого или оранжевого цвета. Заметно темнеет при надавливании.
Мякоть: желтая или оранжевая, меняет цвет на срезе и при взаимодействии с воздухом на голубоватый или синий. Не имеет выраженных вкуса и аромата.

Дубовик крапчатый

Трубчатый слой крапчатого дубовика

Крапчатый дубовик с корнем

Дубовик крапчатый (Boletus erythropus)

- **Двойники:**
ядовитый сатанинский гриб (Boletus satanas), мякоть которого на срезе сначала краснеет, а уже потом синеет. Желтый боровик (Boletus junquilleus), который растет только в Западной Европе и имеет желтый цвет ножки. Очень редкий дубовик Келе (Boletus queletii), как и оливково-бурый дубовик (Boletus luridus), растет исключительно на известковых почвах.

- **Когда растет:**
с середины мая и до начала октября на Кавказе, в Восточной Сибири, на Дальнем Востоке и в европейской части России. Повсеместно встречается в Ленинградской области.

- **Где можно найти:**
на кислых или болотистых почвах лиственных и хвойных лесов, чаще всего по соседству с елями, дубами и пихтами.

- **Употребление в пищу:**
в маринованном виде при условии предварительного отваривания в течение 10–15 мин, также можно сушить.

- **Применение в народной медицине:**
не применяется.

- **Другие названия:**
боровик поддубовиковый, дубовик зернистоногий, боровик зернистоногий, болетус красноножковый, синяк.

Срез шляпки крапчатого дубовика с синеющей мякотью

Сужающаяся снизу вверх ножка крапчатого дубовика

Тесно растущие рядом крапчатые дубовики

Дубовик обыкновенный (Boletus luridus)

Категория: съедобный

Шляпка (диаметр 6–22 см): от коричневой до светло-оливковой, у старых грибов может потемнеть и до черно-коричневой. При нажатии иногда остаются темные пятна. Обычно имеет форму полушария, изредка может быть практически распростертой. На ощупь бархатистая,

Светлый оттенок шляпки обыкновенного дубовика

в сырую погоду или после дождя липкая и скользкая.

Ножка (высота 5–17 см): красная, темно-оранжевая или бурая, у самого основания могут быть небольшие зеленоватые пятна. Имеет форму булавы, характерное клубневидное утолщение и сетчатый рисунок по всей длине.

Трубчатый слой: с круглыми и очень мелкими порами красного цвета, которые синеют при несильном надавливании.

Мякоть: желтая, на срезе и при взаимодействии с воздухом синеет. Не обладает выраженными вкусом и запахом.

Внутренняя сторона шляпки обыкновенного дубовика

Обыкновенный дубовик

Срез мякоти и трубчатого слоя обыкновенного дубовика

Обыкновенный дубовик можно найти только в лиственных лесах

Молодой и взрослый обыкновенные дубовики

Дубовик обыкновенный (Boletus luridus)

- **Двойники:**
отсутствуют.

- **Когда растет:**
с конца мая и до начала сентября на территории Кавказа, Сибири и Дальнего Востока. Хотя является теплолюбивым грибом, его можно встретить и в Ленинградской области.

- **Где можно найти:**
на известняковых почвах рядом с березами и дубами на хорошо прогреваемых и солнечных участках леса.

- **Употребление в пищу:**
в сушеном или маринованном виде при условии предварительного замачивания и отваривания, причем воду необходимо сливать несколько раз. Хотя концентрация токсичных веществ в обыкновенном дубовике очень мала, и к тому же они разрушаются при варке, все же недолгая температурная обработка может повлечь сильное пищевое расстройство. Если при мариновании добавить в банку немного лимонной кислоты, гриб сохранит светлый цвет мякоти и не сменит его на сиреневый или фиолетовый.

- **Применение в народной медицине:**
не применяется, но ученые научились извлекать из обыкновенного дубовика антибиотик болетол.

ВАЖНО! Употребление обыкновенного дубовика одновременно с алкоголем может привести к проблемам желудочно-кишечного тракта.

- **Другие названия:**
дубовик оливково-бурый, поддубник, болет грязно-бурый.

Характерная ножка обыкновенного дубовика

Желчный гриб (Tylopilus felleus)

Категория: несъедобный

Шляпка (диаметр 5–15 см): подушковидной формы, коричневого, бурого, желтого и каштанового цвета. На ощупь бархатистая с небольшим пушком и сухая. После дождя и во влажной среде становится немного клейкой.

Ножка (высота 4–13 см): кремовая, охряная, коричневая или серая. Имеет цилиндрическую форму, немного раздута книзу. У основания бывает невыраженный сетчатый рисунок. На срезе может слегка розоветь или краснеть.

Семейка желчных грибов

Мякоть грибной шляпки белая. Цвет мякоти ножки меняется при взаимодействии с воздухом. Без ярко выраженного запаха.

Трубчатый слой: розоватого цвета, поры мелковатые, округлой формы.

Из-за высокого содержания горечи этот гриб практически никогда не едят вредители.

Раздутая книзу ножка желчного гриба

Обычно желчный гриб растет у основания деревьев, но его можно увидеть и на подгнивших пнях

Желчный гриб (Tylopilus felleus)

- **Двойники:**
внешне похож на боровики и подберезовики. В отличие от боровиков не имеет маленьких чешуек на кожице, а у подберезовиков цвет сеточки на ножке более светлый.

- **Когда растет:**
с конца июня и до середины октября в Европе и Азии.

- **Где можно найти:**
предпочитает кислые почвы лиственных и хвойных лесов. Может расти на сгнившей древесине.

- **Употребление в пищу:**
не употребляется. Сам по себе гриб неядовитый, но даже длительная тепловая обработка не избавляет его от горечи.

- **Применение в народной медицине (данные не подтверждены и не прошли клинических исследований!):**
используется в качестве желчегонного средства.

- **Другие названия:**
горчак, желтый гриб, ложный белый гриб, ложный подберезовик.

Желчный гриб

Характерная для желчного гриба подушковидная форма шляпки

Моховик зеленый (Xerocomus subtomentosus)

Категория: съедобный

Шляпка (диаметр 4–12 см): обычно серая или оливковая, может быть и слегка бурой. По форме немного выпуклая, на ощупь бархатистая.
Ножка (высота 3–11 см): в форме цилиндра, расширяется снизу вверх, может быть с буроватой сеточкой.
Мякоть: белого цвета, на срезе может слегка синеть.

Корневая часть зеленого моховика

Вид сверху на шляпку зеленого моховика

Внутренняя поверхность шляпок и ножка зеленого моховика

Моховик зеленый (Xerocomus subtomentosus)

- **Двойники:**
пестрый моховик (Xerocomus chrysenteron), который можно отличить по тонкому и красноватому пигментному слою под кожицей.

- **Когда растет:**
с середины мая и до начала октября на всей территории России, а также в европейских странах, Северной Америке и Австралии.

- **Где можно найти:**
во всех типах лесов.

- **Употребление в пищу:**
очень вкусный гриб в вареном, жареном и маринованном виде, однако не пригоден для длительного хранения (чернеет при сушке). Лучше употреблять в пищу сразу после приготовления.

- **Применение в народной медицине:**
не применяется.

ВАЖНО! Практически все моховики покрываются плесенью, которая для человека может быть опасна, поэтому старайтесь брать грибы без плесени.

Форма шляпок зеленого моховика может быть самой разнообразной

Зеленый моховик

Моховик красный (Xerocomus rubellus)

Категория: съедобный

Красный моховик

Шляпка (диаметр 3–9 см): красная, малиновая или коричневая. У молодых грибов выпуклая, со временем практически расправляется. Кожица с трудом отделяется от мякоти, после затянувшейся сухой погоды может покрываться сетью мелких трещинок.

Ножка (высота 4–12 см): малиновая, красная или розоватая, немного светлее шляпки, сверху может быть желтоватой. Покрыта мелкими чешуйками, расширяется снизу вверх, имеет форму цилиндра, сплошная.

Трубчатый слой: желтый или с зеленоватым или оливковым оттенком. При сильном надавливании заметно синеет.

Мякоть: очень плотная, желтая. Заметно синеет на срезе и при взаимодействии с воздухом.

Моховик красный (Xerocomus rubellus)

- **Двойники:**
польский гриб (Xerocomus badius) и моховик трещиноватый (Xerocomus chrysenteron). Но у польского гриба, который чаще всего встречается рядом с хвойными деревьями — елями или сосной, более темный цвет шляпки. А ножка трещиноватого моховика имеет интенсивный красноватый оттенок и тоже в основном растет в хвойных лесах.

- **Когда растет:**
с начала августа и до конца сентября на Евразийском континенте и в Азии. Встречается в Северной Америке, но очень редко.

- **Где можно найти:**
на почвах лиственных лесов среди невысокой травы или мха, обычно рядом с дубами.

- **Употребление в пищу:**
очень вкусный гриб, но заметно темнеет при сушке, поэтому рекомендуется употреблять его в маринованном или жареном виде.

- **Применение в народной медицине:**
не применяется.

- **Другие названия:**
боровик краснеющий, боровик красный, болет красный, моховик красноватый, моховик краснеющий.

Трубчатый слой взрослых красных моховиков

Моховик трещиноватый (Xerocomus chrysenteron)

Категория: съедобный

Шляпка (диаметр 3–11 см): матовая, оливкового, бордового или коричневого цвета с еле заметным сетчатым рисунком и сетью морщинок. У зрелого гриба имеет форму вздутой подушки, но может быть и немного вдавленной в центре. На ощупь бархатистая.
Ножка (высота 5–12 см): сверху желтоватая, а внизу красно-бордовая, покрыта мелкими чешуйками, сплошная (у старых грибов может быть полой), имеет форму булавы.
Трубчатый слой: кремового, желтого или оливкового цвета, синеет на месте надавливания.
Мякоть: белая или желтоватая, сильно синеет на месте среза или надлома. Не обладает выраженными запахом и вкусом.

Ножки и сеточка, характерная для трещиноватого моховика

Моховик трещиноватый (Xerocomus chrysenteron)

- **Двойники:**
розовоногий моховик (Xerocomus truncatus), отличается только тем, что растет исключительно в лиственных лесах.

- **Когда растет:**
с начала июля и до середины сентября в Европе и на Дальнем Востоке.

- **Где можно найти:**
на кислых почвах всех типов лесов, особенно рядом с буками и дубами.

- **Употребление в пищу:**
в соленом и сушеном виде.

- **Применение в народной медицине:**
не применяется.

- **Другие названия:**
моховик желтый, моховик желтомясый, боровик пастбищный.

Шляпка и трубчатый слой трещиноватого моховика

Подберезовик болотный (Leccinum holopus)

Категория: съедобный

Шляпка (диаметр 6–16 см): обычно светло-коричневая, имеет форму вздутой подушечки, сухая на ощупь.
Ножка (высота 4–12 см): белая или светло-серая.
Трубчатый слой: у молодых грибов светлый, а у старых насыщенно-коричневый.
Мякоть: очень мягкая, белого цвета, который не меняется на месте среза или надлома. Не обладает выраженными запахом и вкусом.

Причудливо изогнутая ножка болотного подберезовика

Болотный подберезовик

Подберезовик болотный (Leccinum holopus)

- **Двойники:**
другие подберезовики, от которых болотный отличается местом произрастания, а также несъедобный желчный гриб (Tylopilus felleus) с краснеющей на месте среза мякотью.

- **Когда растет:**
с начала июля и до конца сентября в странах Евразийского континента с умеренным климатом.

- **Где можно найти:**
возле болот и в сырых лесных местах, предпочитает соседство с березами.

- **Употребление в пищу:**
только молодые грибы, причем они очень вкусны в любом виде.

- **Применение в народной медицине:**
не применяется.

Мякоть и трубчатый слой болотного подберезовика

Характерная для болотного подберезовика форма шляпки

Характерный вид ножки болотного подберезовика

Подберезовики растут во влажной или болотистой местности

Подберезовик жестковатый (Leccinum duriusculum)

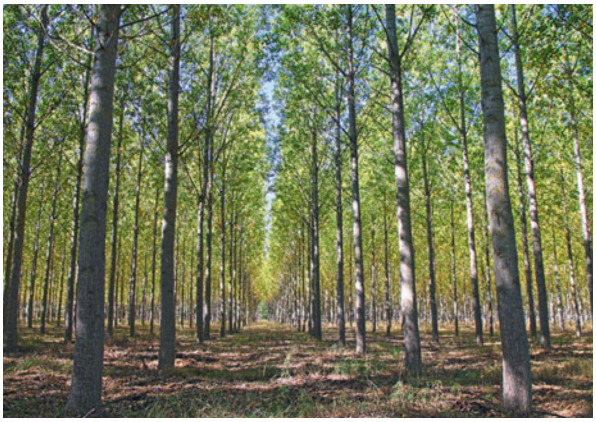
Категория: съедобный

Шляпка (диаметр 5–17 см): от коричневой до серой или светло-фиолетовой. Имеет форму полушария, которая со временем меняется на более плоскую и подушковидную и существенно темнеет. У молодых грибов часто с чешуйками или опушением, а у старых голая и гладкая.

Ножка (высота 6–18 см): внизу кремовая, вверху белая, у самого основания синеватая или

Жестковатый подберезовик

Жестковатые подберезовики редко растут большими группами



Подберезовики часто растут в березово-осиновом лесу

светло-сиреневая с заметным утолщением. Сплошная, имеет цилиндрическую форму. Часто с буроватыми мелкими чешуйками.

Трубчатый слой: свободные трубочки белого цвета, сильно темнеют при надавливании.

Мякоть: твердая, белого цвета. На срезе и при взаимодействии с воздухом в области шляпки розовеет, а у ножки зеленеет или чернеет. На вкус сладковатая, на изломе выделяет приятный грибной аромат.

Подберезовик жестковатый (Leccinum duriusculum)

- **Двойники:**
отсутствуют.

- **Когда растет:**
с середины июля и до начала ноября в странах Евразийского континента с умеренным климатом.

- **Где можно найти:**
на известковых почвах лиственных и смешанных лесов, обычно рядом с тополями и осинами.

- **Употребление в пищу:**
в любом приготовленном виде. Гриб редко бывает червивым.

- **Применение в народной медицине:**
не применяется.

- **Другие названия:**
подберезовик твердоватый, подберезовик тополевый, обабок жестковатый.

Форма шляпки молодого подберезовика

Подберезовик обыкновенный (Leccinum scabrum)

Категория: съедобный

Подберезовик обыкновенный

У вида подберезовик обыкновенный выделяется несколько подвидов: разноцветный, пепельно-серый, шахматный (чернеющий), жестковатый, серый, розовеющий (окисляющийся), болотный (белый) и черный. Они различаются местом произрастания и оттенком шляпки.
Шляпка (диаметр 4–12 см): серая, бурая или коричневатая, иногда почти черная. По форме напоминает вздутую подушечку.
Ножка (диаметр 1,5–4 см): белая или сероватая, с чешуйками, сужается снизу вверх.

Форма шляпки обыкновенного подберезовика зависит от возраста гриба

Подберезовик обыкновенный (Leccinum scabrum)

- **Двойники:**
несъедобный желчный гриб (Tylopilus felleus), мякоть которого краснеет на месте среза или надлома.

- **Когда растет:**
с конца июня и до начала ноября в странах Евразийского континента, Северной и Южной Америке.

- **Где можно найти:**
в лиственных лесах, обычно рядом с березами.

- **Употребление в пищу:**
очень вкусен в любом виде.

- **Применение в народной медицине:**
не применяется.

- **Другие названия:**
березовик, черноголовик. В тундре, где обыкновенный подберезовик растет рядом с карликовыми березами, его называют надберезовиком.

Срез белой мякоти обыкновенного подберезовика

Различные окраски шляпок обыкновенного подберезовика

Подберезовик разноцветный (Leccinum variicolor)

Категория: съедобный

Шляпка (диаметр 5–12 см): серая или коричневая, с желтыми или серыми подпалинами. Может быть кирпичной, оранжевой, бежевой, розоватой. Имеет форму полушария со слегка нависающей по краям кожицей. В жаркую погоду на ощупь сухая, во влажную может быть слегка слизистой.

Ножка (высота 9–19 см): белая или светло-серая, часто с мелкими чешуйками. Сужается снизу вверх, имеет цилиндрическую форму.

Трубчатый слой: сероватого цвета.

Мякоть: в шляпке розовая, в трубчатом слое синеватая, а в ножке розовая или зеленая. У молодых грибов плотная, со временем становится более рыхлой. Обладает кисловатым запахом.

Разноцветный подберезовик

Подберезовик разноцветный (Leccinum variicolor)

- **Двойники:**
отсутствуют.

- **Когда растет:**
с конца июня и до середины сентября, часто встречается на юге России.

- **Где можно найти:**
в лиственных лесах, особенно часто рядом с березами, дубами и тополями.

- **Употребление в пищу:**
только молодые грибы, так как старые жесткие. В крайнем случае можно использовать шляпки. Разноцветный подберезовик очень вкусен в сушеном и маринованном виде.

- **Применение в народной медицине:**
не применяется.

- **Другие названия:**
обабок разноцветный.

Различные формы шляпок молодого и взрослого разноцветного подберезовика, трубчатый слой

Подосиновик дубовый (Leccinum quercinum)

Категория: съедобный

Шляпка (диаметр 6–16 см): каштановая, коричневая или слегка оранжевая, в форме полушария или вздутой подушечки.
Ножка (высота 8–15 см): коричневая или бурая, часто с мелкими чешуйками. Цилиндрической формы, слегка утолщенная у основания.
Трубчатый слой: коричневый, с очень мелкими порами.
Мякоть: очень плотная, белая, с коричневыми или сероватыми пятнами. На месте среза и при взаимодействии с воздухом чернеет.

Молодой дубовый подосиновик

Взрослый дубовый подосиновик

Подосиновик дубовый (Leccinum quercinum)

- **Двойники:**
отсутствуют.

- **Когда растет:**
с начала августа и до конца сентября в странах северной умеренной зоны.

- **Где можно найти:**
чаще всего в дубравах.

- **Употребление в пищу:**
очень вкусен практически в любом виде.

- **Применение в народной медицине:**
не применяется.

- **Другие названия:**
красноголовик дубовый, обабок дубовый.

Опытные грибники говорят, что самые вкусные подосиновики растут именно под осинами

Форма шляпки подосиновика зависит от его возраста

Подосиновик желто-бурый (Leccinum versipelle)

Категория: съедобный

Шляпка (диаметр 4–17 см): желто-бурая, коричневатая или оранжевая. У молодых грибов имеет форму полушария, у остальных напоминает вздутую подушечку. На ощупь сухая и никогда не бывает липкой или скользкой.
Ножка (высота 6–25 см): сероватого цвета, с мелкими чешуйками по всей длине, сужается снизу вверх.
Трубчатый слой: с мелкими порами серого или оливкового цвета.
Мякоть: очень плотная, на месте среза или надлома сразу белая, постепенно меняется на зеленоватую в ножке, слегка розовую в шляпке, а затем и сине-фиолетовую в обеих частях.

Молодые желто-бурые подосиновики

Вид сверху на желто-бурый подосиновик

Желто-бурый подосиновик

Подосиновик желто-бурый (Leccinum versipelle)

- **Двойники:**
родственники-подосиновики, отличаются оттенками шляпки и размерами ножки или шляпки.

- **Когда растет:**
с середины июня и до начала ноября в северной части Европы и на Дальнем Востоке.

- **Где можно найти:**
на сырых почвах всех типов лесов, особенно по соседству с соснами и березами.

- **Употребление в пищу:**
очень вкусный гриб в любом виде.

- **Применение в народной медицине:**
не применяется.

- **Другие названия:**
подосиновик красно-бурый, обабок разнокожий.

Шляпки желто-бурых подосиновиков могут быть самых разных цветов и оттенков

Трубчатый слой желто-бурого подосиновика

Различные формы шляпок желто-бурого подосиновика

Подосиновик обыкновенный (Leccinum aurantiacum)

Категория: съедобный

Шляпка (диаметр 5–28 см): бурая с оттенками красного или оранжевого. Имеет форму полушария и легко отделяется от ножки. Кожица снимается с трудом и только с кусочками мякоти.

Ножка (высота 4–18 см): сплошная серая или грязно-белая, часто с волокнистыми чешуйками, которые со временем становятся практически черными.

Трубчатый слой: свободный, белого, желтоватого или оливкового цвета. У старых либо червивых грибов грязно-серый или коричневатый.

Мякоть: мясистая и плотная, у молодого гриба упругая, а у старого мягкая и рыхловатая. На срезе сразу белая, спустя несколько минут становится синеватой, а в дальнейшем чернеет. Не имеет четко выраженного аромата.

Если подосиновик растет рядом с осиной, его шляпка будет, как правило, насыщенного темно-красного цвета. А у подосиновика, растущего рядом с тополем, шляпка обычно более блеклая.

Обыкновенный подосиновик

Форма шляпки обыкновенного подосиновика зависит от его возраста

Подосиновик обыкновенный (Leccinum aurantiacum)

- **Двойники:**
съедобные подосиновик желто-бурый (Leccinum versipelle) и окрашенноногий (Tylopilus chromapes). Желто-бурый имеет более светлую шляпку и мякоть, которая сначала розовеет, затем синеет на срезе, а у окрашенноногого — желтоватая ножка.

- **Когда растет:**
с начала июня и до середины октября во многих странах Евразии, на Кавказе, Дальнем Востоке, Урале и в Западной Сибири.

- **Где можно найти:**
в лиственных и смешанных лесах. Предпочитает соседство с осинами, ивами, березами, дубами и тополями. Никогда не растет рядом с хвойными деревьями. Изредка можно встретить на полянах, неподалеку от осинников.

- **Употребление в пищу:**
практически в любом виде, только при жарке, сушке и варке сильно темнеет.

- **Применение в народной медицине (данные не подтверждены и не прошли клинических исследований!):**
в виде настойки — прекрасное средство для очищения крови и кожи, которое считается эффективным против угревой сыпи.

- **Другие названия:**
красник, красюк, красный гриб, красноголовик, осиновик.
В зависимости от времени появления народ называет обыкновенный подосиновик «колосовик» (если это ранний гриб), «жнивник» (так называют более поздний подосиновик), а закрывает сезон «листопадник».

Посиневшая мякоть обыкновенного подосиновика

Трубчатый слой старого обыкновенного подосиновика

Некоторые подосиновики достигают внушительных размеров

Обыкновенные подосиновики растут поодиночке или небольшими группами

Полубелый гриб (Boletus impolitus)

Категория: съедобный

Шляпка (диаметр 5–22 см): обычно красно-коричневая, желтоватая, шоколадная или просто коричневая. У молодых грибов выпуклая и немного вздутая, но со временем становится практически плоской. На ощупь гладкая, но может быть с мелкими и неглубокими морщинками, во влажную погоду скользкая.
Ножка (высота 4–17 см): светло-желтая, сужается снизу вверх.
Трубчатый слой: с округлыми порами желтого цвета, который немного темнеет у старых грибов.

Молодой полубелый гриб

Мякоть: очень плотная, желтого цвета, который не меняется на месте среза и при взаимодействии с воздухом. На вкус сладковатая, пахнет карболовой кислотой.

Чаще всего полубелые грибы можно найти в сосновом лесу

Полубелый гриб в лиственном лесу

Сетка на шляпке взрослого полубелого гриба

Трубчатый слой полубелого гриба

Ножка полубелого гриба

Полубелый гриб (Boletus impolitus)

- **Двойники:**
боровики коренящийся (Boletus radicans), несъедобный (Boletus calopus) и девичий (Boletus appendiculatus). У коренящегося боровика горький вкус и синеющая на срезе мякоть, у несъедобного более ярко окрашена ножка, а у девичьего шляпка темнее и ножка заострена внизу.

- **Когда растет:**
с начала июля и до конца сентября в теплых странах Европы.

- **Где можно найти:**
на влажных почвах хвойных и лиственных лесов, особенно по соседству с соснами, буками и дубами.

- **Употребление в пищу:**
в маринованном и сушеном виде.

- **Применение в народной медицине:**
не применяется.

- **Другие названия:**
полубелый болет.

Сушеные полубелые грибы

Порфировик красноспоровый (Porphyrellus porphyrosporus)

Категория: съедобный

Шляпка (диаметр 4–11 см): обычно оливковая, оранжевая или коричневая, часто с сетью мелких трещинок. Имеет форму вздутой подушечки. На ощупь бархатистая.
Ножка (высота 5–13 см): коричневая или шоколадная. Как правило, гладкая, но иногда может быть с мелкими чешуйками.
Мякоть: светло-коричневого цвета, который на месте среза и при взаимодействии с воздухом меняется на зеленоватый, красный и даже черный и издает немного неприятный запах.
Трубчатый слой: оранжевого или коричневого цвета, который при нажатии меняется на оливковый, зеленый или винно-красный.

Ножка красноспорового порфировика

Трубчатый слой красноспорового порфировика

Срез мякоти красноспорового порфировика

Порфировик красноспоровый (Porphyrellus porphyrosporus)

- **Двойники:**
отсутствуют.

- **Когда растет:**
с начала августа и до конца сентября в Европе, Северной Америке и на Дальнем Востоке.

- **Где можно найти:**
преимущественно на почвах смешанных лесов.

- **Употребление в пищу:**
в любом виде при условии предварительного отваривания.

- **Применение в народной медицине:**
не применяется.

Трубчатый слой и ножки порфировика

Красноспоровый порфировик

Сатанинский гриб (Boletus satanas)

Категория: несъедобный

Шляпка (диаметр 7–28 см): обычно грязно-белая или грязно-серая, реже с зеленоватым или желтым оттенком. Имеет форму неровного полукруга, на ощупь гладкая, немного бархатистая и суховатая.

Ножка (высота 6–18 см): обычно буровато- или оранжево-красная, у молодого гриба в форме яйца или небольшого шара, со временем становится больше похожей на репку. Покрыта крупным сетчатым рисунком. Очень плотная, сужается снизу вверх.

Мякоть: в ножке с красным оттенком, а в шляпке белая. Синеет на срезе и при взаимодействии с воздухом, затем краснеет.

Запах сатанинского гриба заметно меняется в зависимости от возраста. Молодой обладает приятным пряным ароматом, а у старого крайне отталкивающий запах протухших овощей.

Обычная для сатанинского гриба расцветка шляпки и внутренней поверхности

Молодой и взрослый сатанинские грибы, растущие рядом

Посиневшая мякоть ножки сатанинского гриба

Сатанинский гриб (Boletus satanas)

- **Двойники:**

другие съедобные и несъедобные болетовые. Боровики беловатый (Boletus albidus) и несъедобный (Boletus calopus) неядовиты и относятся к условно съедобным, так как имеют характерный горький вкус. А у съедобных боровика оливково-бурого (Boletus luridus) и крапчатого (Boletus erythropus) более темная, обычно коричневая шляпка.

- **Когда растет:**

с середины июня и до конца сентября в южной и северной полосе Европы.

- **Где можно найти:**

на известковых почвах в лиственных лесах чаще около лип, дубов, каштанов и грабов.

- **Употребление в пищу:**

сатанинский гриб довольно ядовит и вызывает сильнейшие расстройства желудочно-кишечного тракта. Не теряет отравляющих свойств даже после длительной тепловой обработки.

ВАЖНО! Мнения о несъедобности сатанинского гриба расходятся. Кто-то считает его съедобным, хотя и не имеющим хороших вкусовых свойств. По другим источникам, даже несколько грамм сатанинского гриба могут вызвать сильное пищевое расстройство.

- **Применение в народной медицине:**

не применяется.

- **Другие названия:**

болет сатанический.

Срез мякоти сатанинского гриба

Сатанинские грибы со сросшимися шляпками

Молодой сатанинский гриб

Филлопорус красно-коричневый (Phylloporus rhodoxanthus)

Форма шляпки молодого филлопоруса

Категория: условно съедобный

Шляпка (диаметр 3–9 см): красного, кирпичного или коричневого цвета. Плоская либо слегка выпуклая у молодых грибов, со временем меняется на вдавленную. Края волнистые. На ощупь бархатистая и сухая.

Ножка (высота 2,5–4,5 см): светло-коричневая или красноватая, сухая, цилиндрической формы.

Пластинки: с ровными краями, сильно разветвленные. Желтые, у молодых грибов более светлые.

Мякоть: желтая или красноватая, не меняет цвет при взаимодействии с воздухом. Не имеет выраженных запаха и вкуса. По сути, безвкусная.

Красно-коричневый филлопорус

Пластинки красно-коричневого филлопоруса

Филлопорус красно-коричневый (Phylloporus rhodoxanthus)

- **Двойники:**
отсутствуют.

- **Когда растет:**
с начала августа и до конца сентября в странах Европы, Азии и Северной Америки.

- **Где можно найти:**
в дубовых лесах.

- **Употребление в пищу:**
в жареном, маринованном или соленом виде. Грибники не очень любят филлопорус из-за того, что он безвкусный.

- **Применение в народной медицине:**
не применяется.

Поверхности шляпок красно-коричневого филлопоруса

Шишкогриб хлопьеножковый (Strobilomyces strobilaceus)

Категория: съедобный

Хлопьеножковый шишкогриб

Шляпка (диаметр 5–16 см): обычно серая, с заметными твердоватыми чешуйками и часто с остатками покрывала. У молодых грибов имеет форму аккуратного полушария, но со временем остается просто немного выпуклой. На ощупь сухая.
Ножка (высота 4–15 см): серая, с чешуйками, сужается снизу вверх, имеет форму цилиндра.
Мякоть: серая, но при взаимодействии с воздухом быстро становится красной, а затем чернеет. Не обладает выраженными запахом и вкусом.

Шишкогриб хлопьеножковый (Strobilomyces strobilaceus)

- **Двойники:**
родственные шишкогрибы, все они имеют чешуйки, но в силу малоизученности с уверенностью отличить хлопьеножковый можно только в лабораторных условиях.

- **Когда растет:**
с начала мая и до середины октября в странах Евразийского континента с умеренным климатом.

- **Где можно найти:**
в лесах всех типов, но наиболее часто рядом с дубами.

- **Употребление в пищу:**
в любом виде, однако считается довольно пресным грибом, а чешуйки очень долго провариваются, поэтому в России его не собирают.

- **Применение в народной медицине:**
не применяется.

- **Другие названия:**
старик, леший.

Внутренняя поверхность шляпки хлопьеножкового шишкогриба

Хлопьеножковые шишкогрибы растут или поодиночке, или небольшими группами

Вешенковые

Вешенка обыкновенная (Pleurotus ostreatus)

Категория: съедобный

Шляпка (высота 0,5–2 см, диаметр 6–30 см): обычно глянцевая, белая, серая или пепельная, реже бурая, фиолетовая, коричневая, светло-желтая. Округлая и мясистая. У молодых грибов имеет форму ушной раковины и характерно завернутые края, которые со временем распрямляются, и шляпка становится практически плоской с характерными волнистыми краями. На ощупь гладкая.

Ножка (высота 0,5–3 см): обычно белая или немного сероватая, гладкая на ощупь, очень маленькая или практически отсутствует. Обычно цилиндрической формы, часто изогнута вбок, расширяется снизу вверх.

Пластинки: очень редкие и тонкие, в основном того же цвета, что и шляпка.

Мякоть: очень сочная и плотная, по цвету практически совпадает со шляпкой или пластинками.

Во многих странах вешенки выращивают в производственных условиях. Этот гриб довольно неприхотлив и растет большими группами на опилках, мелкой стружке и даже бумаге, отходах переработки растений и овощей (лузга или солома).

Вешенка — хищный гриб, способный парализовывать и переваривать некоторых первичнополостных червей благодаря содержащемуся в ней нематоксину. Поэтому она практически не бывает червивой.

Разнообразие окраски шляпок вешенок

Выращивать вешенки можно на даче или в квартире

Вешенка обыкновенная (Pleurotus ostreatus)

- **Двойники:**
отсутствуют.

- **Когда растет:**
с середины сентября и до конца декабря в странах Евразийского континента. Вешенка обыкновенная предпочитает низкие температуры, поэтому начинает расти с наступлением осени. Но может появиться и в летнее время, если долго стоит прохладная погода.

- **Где можно найти:**
часто на мертвых деревьях или гнилых пнях, реже на умирающих лиственных и хвойных деревьях. Предпочитает расти рядом с березами, ивами и осинами.

- **Употребление в пищу:**
это не только низкокалорийный, но и очень полезный гриб. В нем много белка, нужных человеческому организму аминокислот, есть аскорбиновая кислота, витамин PP, фосфор, железо и другие элементы.

- **Применение в народной медицине:**
не применяется.

- **Другие названия:**
вешенка устричная, устричный гриб, глыба.

Во многих странах развито промышленное выращивание вешенок

Герициевые

Ежовик гребенчатый (Hericium erinaceus)

Категория: съедобный

Плодовое тело (до 25 см, вес около 2 кг): кремового, желтоватого или белого цвета, обычно круглой, овальной или неправильной формы.
Мякоть: мясистая, белого цвета, который меняется на желтоватый при высыхании.

Гребенчатый ежовик

Ежовик гребенчатый (Hericium erinaceus)

- **Двойники:**
отсутствуют.

- **Когда растет:**
с начала августа и до середины октября в Крыму, на Дальнем Востоке и в Китае.

- **Где можно найти:**
на стволах ослабленных или больных деревьев, чаще всего на месте излома коры или сучьев берез, буков либо дубов.

- **Употребление в пищу:**
Гриб редкий, поэтому не очень широко доступен. По вкусу напоминает креветочное мясо.

- **Применение в народной медицине (данные не подтверждены и не прошли клинических исследований!):**
для лечения заболеваний желудочно-кишечного тракта — гастритов, язв, онкологии желудка. Широко применяется в восточной медицине как мощный иммуностимулятор.

- **Другие названия:**
гериций гребенчатый, грибная лапша, львиная грива.
Французы называют гребенчатый ежовик Pom-Pom blanc, то есть «гриб пом-пом», китайцы — «хоутоугу» — «обезьяня голова», а англичане — lion's mane mushroom, что значит «львиная грива». Довольно распространено и японское название «ямабушитаке».

Гребенчатый ежовик очень ценят азиатские гурманы

Различная окраска плодового тела гребенчатого ежовика

Гигрофоровые

Гигрофор ароматный (Hygrophorus agathosmus)

Категория: съедобный

Шляпка (диаметр 4–10 см): серая или буроватая, края обычно светлее центра, гладкая или немного клейкая. У молодого гриба слегка выпуклая, со временем становится практически полностью плоской.
Ножка (высота 4–12 см): серая, но светлее шляпки, сплошная, цилиндрической формы. Изредка сплющенная, с чешуйками по всей длине.
Пластинки: белые или сероватые, редкие и тонкие, иногда разветвленные. Слабо прирастают к ножке.
Мякоть: белая либо серая, изредка с оливковым оттенком. Рыхлая, мягкая и водянистая.
Название «ароматный» этот гриб получил благодаря сильному миндальному запаху. Во влажную погоду его можно услышать, даже находясь в метре от гигрофора.

Ароматный гигрофор

Гигрофор ароматный (Hygrophorus agathosmus)

- **Двойники:**
отсутствуют.

- **Когда растет:**
с конца августа и до начала октября. Особенно часто встречается на Дальнем Востоке.

- **Где можно найти:**
на известковых почвах сосново-еловых лесов, иногда рядом с пихтами.

- **Употребление в пищу:**
очень вкусен в соленом и маринованном виде.

- **Применение в народной медицине:**
не применяется.

- **Другие названия:**
гигрофор благоуханный, гигрофор душистый, гигрофор хороший.

Пластинки ароматного гигрофора

Гигрофор золотистый (Hygrophorus chrysodon)

Категория: условно съедобный

Золотистый гигрофор

Гигрофоры золотистые растут тесными многочисленными группами

Название этот вид гигрофоров получил благодаря небольшим желтым вкраплениям по всей поверхности.

Шляпка (диаметр 4–8 см): у молодого гриба немного выпуклая, со временем становится практически распростертой.

Ножка (высота 4–7 см): очень плотная, но может быть немного изогнутой. Часто с желтоватыми чешуйками по всей длине.

Пластинки: редкие и толстые, кремового цвета.

Мякоть: белая, с крайне неприятным специфическим запахом.

Гигрофор золотистый (Hygrophorus chrysodon)

- **Двойники:**
отсутствуют.

- **Когда растет:**
с начала августа и до середины октября в северных странах Евразийского континента и Северной Америке.

- **Где можно найти:**
только в широколиственных лесах, чаще всего рядом с дубами и липами.

- **Употребление в пищу:**
в свежем виде в качестве ингредиента супов. Не обладает хорошими вкусовыми качествами.

- **Применение в народной медицине:**
не применяется.

Пластинки золотистого гигрофора

Гигрофор красноватый (Hygrophorus erubescens)

Категория: условно съедобный

Шляпка (диаметр 4–11 см): у молодых грибов бело-розовая, у остальных насыщенного пурпурного цвета. Имеет коническую или слегка выпуклую форму. Края загнуты к внутренней стороне и слабо опушены. Немного клейкая на ощупь.

Ножка (высота 4–10 см): белая, с розовыми вкраплениями, толстая и ровная, цилиндрической формы.

Пластинки: розовато-белые, толстые, редкие.

Красно-розовые вкрапления на шляпке красноватого гигрофора

Пластинки красноватого гигрофора

Гигрофор красноватый (Hygrophorus erubescens)

- **Двойники:**
гигрофор сыроежковый (Hygrophorus russula), который имеет шляпку большего размера и растет только в лиственных лесах.

- **Когда растет:**
с середины июля и до конца сентября в северных регионах России.

- **Где можно найти:**
только в хвойных лесах, часто рядом с елями.

- **Употребление в пищу:**
так как гриб в свежем виде очень горький на вкус и относится к условно съедобной группе, используется только в соленом и маринованном виде.

- **Применение в народной медицине:**
не применяется.

- **Другие названия:**
гигрофор краснеющий.

Красноватый гигрофор

Гигрофор лиственничный (Hygrophorus lucorum)

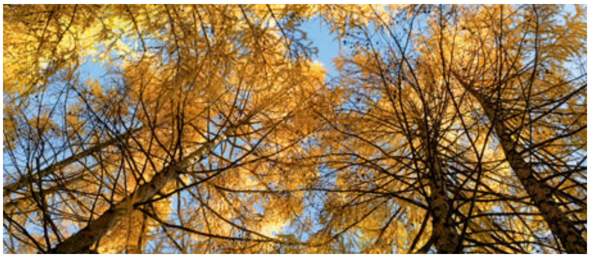
Категория: съедобный

Шляпка (диаметр 3–7 см): желтого или ярко-лимонного цвета, слизистая, с распростертыми краями.
Ножка (высота 3–8 см): цилиндрической формы с небольшим утолщением у самого основания. Иногда со слизистыми нитями, соединяющими ножку со шляпкой.

Пластинки: немного светлее поверхности шляпки.
Мякоть: белая или светло-желтая.

Лиственничный гигрофор

Срез мякоти лиственничного гигрофора



Лиственницы — частые соседи лиственничных гигрофоров

Гигрофор лиственничный (Hygrophorus lucorum)

- **Двойники:**
отсутствуют.

- **Когда растет:**
с начала августа и до конца сентября в южных областях европейских стран.

- **Где можно найти:**
чаще всего под лиственницами.

- **Употребление в пищу:**
вполне съедобный гриб, который можно употреблять практически в любом виде.

- **Применение в народной медицине:**
не применяется.

- **Другие названия:**
гигрофор желтый.

Пластинки лиственничного гигрофора

Гигрофор оливково-белый (Hygrophorus olivaceoalbus)

Категория: съедобный

Шляпка (диаметр 4–11 см): серовато-оливковая или серовато-бурая. Гладкая, с волокнистыми краями. У молодых грибов полушаровидной или колокольчатой формы, которая со временем становится более распростертой. Бывает покрыта слизистым покрывалом или слабым опушением, а также еле заметными бугорками.

Ножка (высота 4–12 см): белая, с чешуйчатыми поясками. Сплошная и волокнистая, цилиндрической формы, часто изогнута.

Пластинки: белые и очень редкие.

Мякоть: белая, нежная, очень хрупкая.

Оливково-белый гигрофор

Ножки оливково-белого гигрофора

Гигрофор оливково-белый (Hygrophorus olivaceoalbus)

- **Двойники:**
отсутствуют.

- **Когда растет:**
с середины августа и до начала октября в Европе и Северной Америке.

- **Где можно найти:**
только в хвойных — еловых и сосновых — лесах, во влажных местах и низинах.

- **Употребление в пищу:**
обычно в виде солений. Гриб очень вкусный, слегка сладковатый. Рекомендуется использовать в кулинарии только молодые гигрофоры.

- **Применение в народной медицине:**
не применяется.

- **Другие названия:**
сластена.

Шляпка и пластинки оливково-белого гигрофора

Гигрофор поздний (Hygrophorus hypothejus)

Категория: съедобный

Шляпка (диаметр 3–7 см): оливково-бурая или коричнево-бурая, слегка выпуклая, с завернутыми внутрь краями. Поверхность слизистая, края светлее центра.

Ножка (высота 4–12 см): желтоватая или оливковая, сплошная, гладкая, цилиндрической формы. У старых грибов может быть полой. У молодых гигрофоров есть кольцо, которое со временем исчезает.

Пластинки: желтые или светло-оранжевые, редкие и толстые, слабо прирастают к ножке. Иногда с остатками покрывала.

Мякоть: без выраженного запаха, хрупкая. В шляпке почти белая, в ножке желтоватая.

Поздние гигрофоры

Поздние гигрофоры растут даже под первым снегом

Гигрофор поздний (Hygrophorus hypothejus)

- **Двойники:**
отсутствуют.

- **Когда растет:**
с середины сентября и почти до конца ноября. Появляется даже тогда, когда выпадает первый снег, поэтому и получил название «поздний».

- **Где можно найти:**
рядом с соснами в хвойных или смешанных лесах.

- **Употребление в пищу:**
молодые поздние гигрофоры обладают очень приятным вкусом и используются для приготовления супов или вторых блюд. Особенно популярен этот гриб в кулинарии балканских стран.

- **Применение в народной медицине:**
не применяется.

- **Другие названия:**
гигрофор бурый, мокрица.

Пластинки позднего гигрофора

Гигрофор пятнистый (Hygrophorus pustulatus)

Категория: съедобный

Пятнистый гигрофор

Шляпка (диаметр 4–7 см): серая, серо-оливковая или серо-буроватая, во влажную погоду блестящая и клейкая. У молодых грибов слегка выпуклая, со временем становится распростертой. Края обычно загнутые и более светлые, чем центр, покрытый мелкими темными точками, благодаря которым гриб и получил свое название.
Ножка (высота 4–7 см): сплошная, светлее, чем шляпка. Имеет цилиндрическую форму, но может быть и слегка изогнутой. Иногда есть темный «поясок».
Мякоть: очень хрупкая и нежная. Белый цвет не меняется на месте надлома. Не обладает выраженным запахом.

Пластинки и ножка пятнистого гигрофора

Гигрофор пятнистый (Hygrophorus pustulatus)

- **Двойники:**
отсутствуют.

- **Когда растет:**
с начала сентября и до середины ноября практически во всех странах Северной Европы.

- **Где можно найти:**
в еловых и смешанных лесах. Обычно «зарывается» в мох и лесную подстилку.

- **Употребление в пищу:**
очень вкусный гриб, с нежным и сладковатым запахом. Не подходит для засолки и маринования. В Западной Европе популярен как ингредиент супов.

- **Применение в народной медицине:**
не применяется.

- **Другие названия:**
гигрофор пузырчатый.

Мох — лучшее место для пятнистого гигрофора

Гигрофор ранний (Hyprophorus marzuolus)

Категория: съедобный

Шляпка (диаметр 5–11 см): гладкая, сухая и упругая, сначала серо-белая и выпуклая, со временем становится свинцовой или почти черной и практически плоской. Изредка может быть вдавленной. Поверхность волнистая и изогнутая. Иногда верхушка покрывается легким пушком.

Ножка (высота 4–10 см): цилиндрическая, короткая и немного выгнутая, белого или серого цвета. На верхушке под шляпкой с небольшими чешуйками.

Мякоть: белая или сероватая. Запах срезанного гигрофора очень слабый.

Ранний гигрофор

Внутренняя поверхность шляпки раннего гигрофора

Гигрофор ранний (Hyprophorus marzuolus)

- **Двойники:**
отсутствуют, так как этот гриб растет в начале весны, когда остальные съедобные и ядовитые грибы еще не появились.

- **Когда растет:**
с начала марта и до середины мая в умеренной зоне Евразийского континента и Северной Америки. Остальные гигрофоровые начинают появляться в основном в августе — сентябре.

- **Где можно найти:**
в хвойных и лиственных лесах с питательной почвой.

- **Употребление в пищу:**
обычно в супах и мясных блюдах.

- **Применение в народной медицине:**
не применяется.

- **Другие названия:**
гигрофор мартовский, снежный гриб.

Группа ранних гигрофоров, выросших среди прошлогодней листвы

Гигрофор розоватый (Hygrophorus pudorinus)

Категория: съедобный

Шляпка (диаметр 5–12 см): обычно розово-семговая, у взрослых грибов в виде полусферы или распростертая. Мясистая, немного слизистая, с небольшим бугорком и опушением по всей поверхности.

Ножка (высота 5–14 см): цилиндрической формы, немного бледнее шляпки.

Пластинки: частые и толстые.

Розоватый гигрофор

Гигрофор розоватый (Hygrophorus pudorinus)

- **Двойники:**
отсутствуют.

- **Когда растет:**
с конца августа и до конца сентября в странах Европы и Северной Америки с умеренным климатом.

- **Где можно найти:**
обычно рядом с пихтой или елью, реже в смешанных лесах.

- **Употребление в пищу:**
в сыром или маринованном виде при условии предварительной тепловой обработки.

- **Применение в народной медицине:**
не применяется.

Срез мякоти розоватого гигрофора

Пластинки розоватого гигрофора

Ежовиковые

Ежовик желтый (Hydnum repandum)

Категория: съедобный

Шляпка (диаметр 4–15 см): светло-рыжая или светло-оранжевая, по мере созревания или при сильном нажатии заметно темнеет. Очень неровная, плотная и мясистая, немного выпуклая, у старого гриба практически плоская. Края обычно загнуты вниз. На внутренней стороне шляпки есть шипики, благодаря которым ежовик получил свое название. Если гриб растет в хорошо освещенном месте, он сильно выцветает под воздействием солнечных лучей и становится практически белым или светло-желтым.

Ножка (высота 2–8 см): цилиндрической формы, обычно расширяется книзу. Часто изогнутая, с гладкой и сухой поверхностью. Обыкновенно желтая, как и шляпка, темнеет по мере созревания.

Мякоть: белая или желтая, очень ломкая. По мере старения гриба темнеет и становится твердой. Обладает насыщенным фруктовым запахом. У старого ежовика имеет горький привкус.

Желтый ежовик

Молодые и зрелые ежовики

Ежовик желтый (Hydnum repandum)

- **Двойники:**
съедобный красно-желтый ежовик (Hydnum rufescens). Только он меньше по размеру и имеет более интенсивно окрашенную шляпку.

- **Когда растет:**
с середины июня и до конца октября в умеренном климате стран Евразийского континента и Северной Америки, практически по всей территории России.

- **Где можно найти:**
на известковой почве в хвойных и лиственных лесах, часто рядом с березами и мелкими кустарниками. Могут образовывать широкие «ведьмины круги».

- **Употребление в пищу:**
практически в любом виде — жареном, вареном или засоленном. Но предварительно необходимо замочить, чтобы убрать возможную остаточную горечь.

- **Применение в народной медицине:**
не применяется.

- **Другие названия:**
ежовик выемчатый, гиднум выемчатый, дентинум выемчатый, глухая лисичка.

Ежовики часто растут в березовой роще

Лиофилловые

Рядовка скученная (Lyophyllum decastes)

Категория: съедобный

Скученные рядовки

Шляпка (диаметр 5–13 см): сероватая или грязно-белая, мясистая, имеет форму полушария, которая со временем меняется на практически распростертую, реже немного вдавленную. Края неровные и очень волнистые,

обычно загнуты внутрь. Окраска в центре намного ярче, но постепенно значительно светлеет. В сыром лесу или после дождя гладкая кожица становится скользкой и липкой, изредка может покрываться небольшими темнеющими чешуйками.

Ножка (высота 4–11 см): сплошная и плотная, имеет цилиндрическую форму и заметное утолщение у самого основания. Гладкая кожица, белая сверху и буроватая у основания, покрыта мучнистыми хлопьями.

Пластинки: грязно-желтые, темнеют при несильном надавливании. Толстые, часто отстают от ножки.

Мякоть: волокнистая и упругая, нередко светло-коричневая, с мучнистым запахом.

Центр шляпки скученной рядовки намного темнее, чем края

Пластинки скученной рядовки

Рядовка скученная (Lyophyllum decastes)

- **Двойники:**
ядовитая сросшаяся рядовка (Lyophyllum connatum) и условно съедобные лиофиллумы — панцирный (Lyophyllum loricatum) и дымчато-серый (Lyophyllum fumosum). Но у ядовитой более светлая окраска, у панцирной, наоборот, более темная, а дымчато-серый лиофиллум чаще всего встречается в хвойных лесах.

- **Когда растет:**
с конца августа и до начала ноября в странах Северного полушария с умеренным климатом.

- **Где можно найти:**
в лиственных и смешанных лесах. Часто растет в садах и парках.
Название скученная рядовка получила благодаря сросткам из грибов различных размеров, причем эти сростки обычно крайне трудно разделить.

- **Употребление в пищу:**
очень вкусный гриб, при условии предварительного отваривания может заготавливаться практически в любом виде.

- **Применение в народной медицине:**
не применяется.

- **Другие названия:**
рядовка групповая, лиофиллум скученный.

Срез мякоти скученной рядовки

Лисичковые

Вороночник рожковидный (Craterellus cornucopioides)

Категория: съедобный

Плодовое тело (высота 4–15 см): имеет форму небольшой чашки, расширяющейся снизу вверх. Практически все покрыто небольшими чешуйками и бугорками. Имеет волнистые, сильно заворачивающиеся наружу края, которые могут быть рваными или торчать отдельными хлопьями. Внутренняя поверхность гриба обычно почти черная или черно-серая. Внешняя немного светлее.

Ножка (высота 0,5–1,2 см, диаметр до 1,5 см): одного цвета со шляпкой, жесткая и очень маленькая или практически отсутствует.

Мякоть: пленчатая, ломается от несильного прикосновения. У молодых грибов темно-серая, а у старых — насыщенно черная.

Рожковидные вороночники

Свежий вороночник практически не имеет запаха, но сушеный издает приятный сильный аромат

Ищите вороночники осенью среди дубовых листьев

Внутренняя и внешняя поверхности вороночника сильно отличаются по цвету

Вороночник рожковидный (Craterellus cornucopioides)

- **Двойники:**
вороночник извилистый (Craterellus sinuosus) и урнула бокаловидная (Urnula craterium). Вороночник извилистый отличается более светлой окраской плодового тела и более расчлененной шляпкой, а у урнулы нет загнутых краев, а форма более бокаловидная.

- **Когда растет:**
с середины июля и до конца октября в Европе, Азии и Северной Америке. В России распространен повсеместно.

Рожковидные вороночники практически сливаются с гниющей листвой

- **Где можно найти:**
лиственные и свешанные леса с повышенным уровнем влаги и известковыми почвами, особенно рядом с дубами. Растет большими группами на прелой листве и практически сливается с ней.

- **Употребление в пищу:**
очень вкусный гриб, используется практически в любом типе блюд. В Западной Европе этот гриб считается настоящим деликатесом. В частности, во Франции его добавляют в изысканные соусы.

- **Применение в народной медицине:**
не применяется.

- **Другие названия:**
кратереллус рожковидный, вороночник воронковидный, трубкогриб роговидный, вороночник серый. Своеобразная форма рожковидного вороночника стала причиной появления таких же оригинальных его названий в европейских языках: финском mustatorvisieni — «черный рожок», немецком Totentrompete — «труба мертвых», английском Horn of Plenty и французском Corne d'abondance — «рог изобилия».

Лисичка обыкновенная (Cantharellus cibarius)

Категория: съедобный

Шляпка (диаметр 3–14 см): желтая или оранжевая, неправильной формы. Может быть как вогнутой, так и выпуклой, воронковидной или распростертой. Края обычно волнистые и загнуты вниз. Кожица, с трудом отделяющаяся от шляпки, гладкая на ощупь.

Обыкновенная лисичка

Вогнутая и выпуклая формы шляпки лисички обыкновенной

Ножка (высота 3–10 см): сплошная и толстая, обычно срастается со шляпкой и имеет сходный с ней цвет. Расширяется снизу вверх.

Мякоть: белая, плотная и очень мясистая, может быть и волокнистой. Немного краснеет при надавливании. Вкус у свежесрезанного гриба слегка кисловатый, а аромат напоминает запах сушеных фруктов.

Обыкновенная лисичка не боится насекомых-паразитов благодаря содержащейся в ней хиноманнозе, которая убивает личинки гельминтов. Поэтому не бывает лисичек, изъеденных червями.

Полная корзина лисичек — удача для любого грибника

Лисички, растущие из одного корня

Шляпка обыкновенной лисички неправильной формы с рваными краями

Лисичка обыкновенная (Cantharellus cibarius)

- **Двойники:**

ядовитые лисичка ложная (Hygrophoropsis aurantiaca) и омфалот маслиновый (Omphalotus olearius). Ложную легко отличить по месту произрастания: этот гриб никогда не растет на почве, только на гниющей древесине или лесной подстилке. А омфалот, смертельно ядовитый гриб, распространен исключительно в субтропическом поясе, к тому же его можно найти только на древесной трухе. Обыкновенную лисичку можно также перепутать со съедобными лисичками — граненой (Cantharellus lateritius) и бархатистой (Cantharellus friesii). В этом нет ничего страшного, но все же стоит запомнить несколько отличий. У граненой лисички очень ломкая мякоть, к тому же растет она только в Северной Америке. А бархатистую можно достоверно идентифицировать только в лабораторных условиях. К тому же у нее, в отличие от обыкновенной, более яркая окраска.

- **Когда растет:**

с середины июня и до начала октября.

- **Где можно найти:**

практически во всех типах лесов, но чаще всего рядом с дубом, березой, елью и сосной. Может «зарываться» в мох или опавшие листья. Особенность обыкновенных лисичек — их массовое появление после сильных дождей с грозами.

- **Употребление в пищу:**

гриб очень вкусный практически в любом виде. Это очень питательный и полезный гриб, в котором содержится восемь незаменимых аминокислот, а также медь, цинк и витамины А, B_1, РР. Лисичка является кошерным видом, разрешенным к употреблению приверженцам иудаизма благодаря тому, что из-за своей невосприимчивости к паразитам обходит запрет «Все крылатые пресмыкающиеся и насекомые нечисты для вас, не ешьте их» (Второзаконие 14:3-20). Если лисичка гниет, на ней четко заметно испорченное место.

- **Применение в народной медицине (данные не подтверждены и не прошли клинических исследований!):**

эффективное средство в борьбе с заболеваниями печени, в том числе с некоторыми формами гепатита.

ВАЖНО! Не собирайте лисички рядом с промышленными предприятиями, так как этот гриб может накапливать радиоактивный нуклид цезий-137.

- **Другие названия:**

лисичка настоящая.

Жареные лисички необыкновенно вкусны

Промышленная заготовка лисичек — одно из самых перспективных направлений современной грибной отрасли

Лисичка трубчатая (Cantharellus tubaeformis)

Категория: съедобный

Шляпка (диаметр 3–8 см): преимущественно желто-коричневая, имеет характерную практически для всего семейства форму воронки. Часто на ней можно увидеть небольшие темные чешуйки. Неровные края обычно загибаются к внутренней стороне.
Ножка (высота 4–10 см): трубчатая, имеет цилиндрическую форму и желтоватый цвет, со временем сильно выцветает.
Мякоть: белая и плотная. Или вовсе не имеет вкуса, или немного горчит. При надломе издает нерезкий приятный запах влажной земли.

Трубчатые лисички

Лисичка трубчатая (Cantharellus tubaeformis)

- **Двойники:**
вороночник рожковидный (Craterellus cornucopioides) и желтеющая лисичка (Cantharellus lutescens). У свежего вороночника более темная окраска, а у желтеющей лисички меньшие размеры и отличающиеся по цвету шляпка и ножка.

- **Когда растет:**
с начала сентября и до середины декабря в северной половине Евразийского континента.

- **Где можно найти:**
на кислых почвах хвойных или смешанных лесов.

- **Употребление в пищу:**
практически в любом виде. Правда, некоторые грибы могут быть жестковатыми, поэтому их необходимо долго отваривать.

- **Применение в народной медицине (данные не подтверждены и не прошли клинических исследований!):**
обладает антигельминтными свойствами.

- **Другие названия:**
кантарелл трубковидный, лисичка ворончатая, лопастник трубчатый.

Трубчатые лисички обычно растут большими тесными колониями

Масленковые

Козляк (Suillus bovinus)

Категория: съедобный

Шляпка (диаметр 4–12 см): бурая, рыжеватая или коричневая, реже с красноватым оттенком. Слегка вздутая, но со временем становится более плоской и ровной. На ощупь гладкая, без бугорков и трещинок. Кожица снимается с трудом или с мелкими частицами мякоти.

Гриб козляк

Ножка (высота 5–12 см): матовая, по цвету обычно такая же, как и у шляпки, имеет форму цилиндра. Часто изогнутая, сплошная, твердая и очень плотная. На ощупь гладкая.

Трубчатый слой: желтоватый или светло-коричневый, обычно немного светлее шляпки и ножки.

Мякоть: желтоватая или бурая, немного розовеет на месте среза или надлома. Без особого запаха.

Трубчатый слой внутренней поверхности шляпки и срез мякоти козляка

Козляк (Suillus bovinus)

- **Двойники:**
перечный гриб (Chalciporus piperatus), но он обычно гораздо меньше по размерам, к тому же имеет специфический вкус, от которого и произошло его название.

- **Когда растет:**
с начала августа и до конца сентября в умеренной зоне Евразийского континента.

- **Где можно найти:**
на кислых почвах хвойных лесов, часто рядом с соснами.

- **Употребление в пищу:**
гриб не очень высокого качества, но употребляется после небольшой термической обработки. Не пригоден для засолки.

- **Применение в народной медицине (данные не подтверждены и не прошли клинических исследований!):**
народные целители считают, что козляк является эффективным средством при лечении полиартрита.

- **Другие названия:**
решетник.

Масленок белый (Suillus placidus)

Категория: условно съедобный

Шляпка (диаметр 6–15 см): белая, в очень влажную погоду может становиться оливковой. Выпуклая по форме, у старых грибов практически плоская. На ощупь гладкая, без морщин и трещин, немного скользкая. Кожица легко снимается. Края желтоватые или с серым оттенком.

Ножка (высота 4–11 см): белая, цилиндрической формы, без кольца. Всегда сплошная, без полых участков, иногда сильно изогнута. У взрослых грибов часто с сиреневыми или бурыми бородавками.

Мякоть: плотная, желтоватая, краснеет при надломе и взаимодействии с воздухом. Не обладает выраженными запахом и вкусом, поэтому гриб считается низкокачественным.

Масленок белый (Suillus placidus)

- **Двойники:**
подберезовик болотный (Leccinum holopus), маслята кедровый (Suillus plorans) и сибирский (Suillus sibiricus). Все три гриба внешне схожи с белым масленком только в молодом возрасте. В дальнейшем шляпка подберезовика приобретает зеленоватый оттенок, а у маслят она более темная.

- **Когда растет:**
с начала августа и до конца сентября в Сибири и на Дальнем Востоке, в Китае, Северной Америке и европейских странах, граничащих с Альпами.

- **Где можно найти:**
в хвойных и смешанных лесах, обычно рядом с соснами и кедрами.

- **Употребление в пищу:**
в соленом и маринованном виде. В кулинарии используются только молодые грибы, которые следует перерабатывать не позднее 3–4 ч после сбора.

- **Применение в народной медицине:**
не применяется.

- **Другие названия:**
масленок бледный, масленок мягкий.

Белый масленок

Внутренняя поверхность шляпок белых маслят

Масленок желто-бурый (Suillus variegatus)

Категория: съедобный

Шляпка (диаметр 5–12 см): бурая, оливковая, желтая или грязно-оранжевая, иногда с волокнистыми чешуйками. Полукруглая форма со временем меняется на практически плоскую. Кожица отделяется только с кусочками мякоти.
Ножка (высота 4–11 см): от лимонного цвета до оранжевого, толстая и гладкая, цилиндрической формы.
Мякоть: оранжевая или желтая, на срезе и при взаимодействии с воздухом приобретает синий или лиловый цвет. У молодых желто-бурых маслят сосново-хвойный запах и вкус. Вкус старых грибов похож на металлический.

Желто-бурые маслята

Масленок желто-бурый (Suillus variegatus)

- **Двойники:**
отсутствуют.

- **Когда растет:**
с середины июля и до начала октября в странах обоих полушарий с умеренным климатом.

- **Где можно найти:**
на песчаных и относительно сухих почвах хвойных или смешанных лесов. Обычно соседствует с соснами.

- **Употребление в пищу:**
практически в любом виде. Предварительной обработки не требуется.

- **Применение в народной медицине:**
не применяется.

- **Другие названия:**
пестрец, болотовик, масленок пестрый, масленок болотный, масленок песчаный.

Внутренняя сторона шляпки масленка

Масленок зернистый (Suillus granulatus)

Категория: съедобный

Шляпка (диаметр 4–14 см): охряная, коричневатая или темно-желтая, слегка выпуклая или плоская. На ощупь немного липкая или маслянистая, кожица легко снимается.

Ножка (высота 3–10 см): сплошная и плотная, цилиндрической формы, без кольца. Значительно светлее шляпки — белая или желтоватая.

Трубчатый слой: с мелкими и крупными слегка желтоватыми порами.

Мякоть: мясистая, светло-коричневого цвета, который не меняется на срезе.

Зернистый масленок

Масленок зернистый (Suillus granulatus)

- **Двойники:**
маслята кедровые (Suillus plorans) и неокольцованные (Suillus collinitus). Но кедровые растут исключительно под пятихвойными соснами (то есть такими, у которых по пять хвоинок в пучке) — сибирской и японской белой, а шляпка неокольцованных более темная, к тому же у самого основания их ножки есть розоватый налет.

- **Когда растет:**
с середины июня и до начала ноября в странах Евразийского континента с умеренным климатом.

- **Где можно найти:**
на песчаных почвах и в освещенных местах молодых хвойных лесов.

- **Употребление в пищу:**
практически в любом виде при условии удаления кожицы со шляпки — ее будет легче снять, если предварительно подержать гриб несколько минут в кипящей воде.

- **Применение в народной медицине:**
не применяется.

- **Другие названия:**
масленок ранний, масленок летний.

На шляпки маслят часто прилипают частички почвы и веточки

Масленок лиственничный (Suillus grevillei)

Категория: съедобный

Шляпка (диаметр 1,5–3 см): от желтого и лимонно-золотого до коричневого или бурого цвета. У молодых грибов слегка выпуклая, затем меняет форму на практически распростертую. На ощупь немного липкая, без трещин или бугорков. Кожица снимается только с кусочками мякоти.

Ножка (высота 3–13 см): толстая и сплошная, имеет форму цилиндра или булавы. Цвет обычно почти такой же, как у шляпки. Есть кольцо лимонного цвета.

Трубчатый слой: круглые желтые поры, темнеющие при несильном надавливании.

Мякоть: сочная и волокнистая. Бурый или светло-желтый цвет не меняется при надломе и взаимодействии с воздухом.

Лиственничный масленок

Маслянистые шляпки лиственничного масленка

Масленок лиственничный (Suillus grevillei)

- **Двойники:**
редкие маслята серые (Suillus aeruginascens) и ржаво-красные (Suillus tridentinus). У серых маслят более тусклые шляпки и ножки, а ржаво-красные растут только в Западной Сибири и имеют волокнистые чешуйки на шляпке.

- **Когда растет:**
с начала июля и до конца сентября практически по всей территории России (кроме южных районов), а также в Европе и Северной Америке.

- **Где можно найти:**
рядом с лиственницами.

- **Употребление в пищу:**
практически в любом виде при условии предварительного отваривания и удаления кожицы. Особо вкусен этот гриб маринованным.

- **Применение в народной медицине (данные не подтверждены и не прошли клинических исследований!):**
как хорошее средство для лечения подагры.

Масленок обыкновенный (Suillus luteus)

Категория: съедобный

Шляпка (диаметр 4–16 см): от коричнево-шоколадной до серо-оливковой или желто-бурой. У молодого гриба имеет форму полушария, которая затем меняется на практически распростертую. Края иногда приподняты. Слизистая кожица легко отделяется от мякоти.

Ножка (высота 4–12 см): обычно более светлая, чем шляпка, часто с грязно-желтым оттенком. Сплошная и волокнистая, имеет форму цилиндра и белое пленчатое кольцо.

Трубчатый слой: поры мелкие и округлые, светло-желтые или беловатые.

Мякоть: сочная, от буроватой у основания до светло-желтой в верхней части и коричневатой под самой шляпкой.

Обыкновенные маслята часто повреждаются червями и другими вредителями. Количество непригодных к употреблению грибов в одной местности может достигать 80 %.

Обыкновенный масленок

Маслята, зарывшиеся в траву

Многочисленное семейство обыкновенных маслят

Вид сверху на шляпку обыкновенного масленка

Блестящая шляпка обыкновенного масленка

Масленок обыкновенный (Suillus luteus)

- **Двойники:**
из-за очень слизистой кожицы обыкновенный масленок трудно спутать с другими, даже родственными, грибами.

- **Когда растет:**
с середины сентября и до конца октября на территории Европы, в Мексике и на лежащих рядом с ней островах.

- **Где можно найти:**
на песчаной почве всех типов лесов, особенно рядом с соснами, березами и дубами. Нередко можно встретить на открытых для света вырубках или лугах, реже в горных и каменистых районах. Обыкновенные маслята часто растут рядом с зеленушками, опятами, лисичками и благородными болетовыми.

- **Употребление в пищу:**
практически в любом виде при условии удаления кожицы со шляпки. По содержанию белков обыкновенные маслята опережают белые грибы. Людям, склонным к аллергическим реакциям, следует употреблять маслята с большой осторожностью, так как эти грибы могут быть сильнейшим аллергеном.

- **Применение в народной медицине (данные не подтверждены и не прошли клинических исследований!):**
в виде отвара для лечения подагры.

- **Другие названия:**
масленок осенний, масленок поздний, масленок желтый, масленок настоящий.

Обыкновенные маслята предпочитают расти под соснами

Мокруховые

Мокруха еловая (Gomphidius glutinosus)

Категория: съедобный

Шляпка (диаметр 5–14 см): сероватая или серо-коричневая, может быть с темными пятнами и отливать сиреневым или фиолетовым. Мясистая, у молодых грибов имеет форму полушария, которая затем меняется на практически распростертую, а иногда и слегка вдавленную. В центре обычно находится небольшой бугорок. Кожица на ощупь гладкая и слизистая, легко отделяется от мякоти.

Ножка (высота 4–13 см): лимонно-желтая у самого основания и сероватая у верхней части. Часто покрыта чешуйками и темнеет при несильном надавливании. Сплошная и массивная, у молодых грибов слегка вздутая, но со временем становится цилиндрической формы. Такая же скользкая и липкая, как шляпка. Соединяется с ней прозрачным слизистым покрывалом, состоящим из волокон. У зрелых грибов оно рвется, а его остатки образуют на ножке слизистое кольцо.

Пластинки: белые или светло-серые, с возрастом становятся бурыми, а у старых грибов и вовсе черными. Разветвленные и толстые, с характерным покрывалом.

Мякоть: белая или розоватая, с возрастом меняется на серую и у самого основания на желтоватую. Имеет кисловатый вкус и слабый аромат.

Еловая мокруха

Впервые еловые мокрухи описал известный немецкий ботаник, миколог и энтомолог Якоб Шеффер в 1774 г. Он отнес этот гриб к семейству Шампиньоновых (Agaricus) и назвал Agaricus Glutinosus, что в переводе с древнегреческого означает «коренной зуб». Другое, принятое и в нынешнее время название, Gomphidius Glutinosus еловая мокруха получила в 1838 г. благодаря работам шведского ученого Элиаса Фриса.

Различные цвета шляпок еловой мокрухи

Пластинки еловой мокрухи

Мокруха еловая (Gomphidius glutinosus)

- **Двойники:**
родственные съедобные мокрухи пурпуровая (Chroogomphus rutilus) и пятнистая (Gomphidius maculatus), а грибы с темными шляпками похожи на обыкновенные маслята (Suillus luteus). Но мякоть мокрух на изломе заметно краснеет, а у маслят отсутствуют пластинки.

- **Когда растет:**
с середины августа и до начала октября в северных районах Евразийского континента.

- **Где можно найти:**
в смешанных и хвойных лесах в основном рядом с елями и соснами, часто среди мха и в вересковых зарослях. Если вы намерены собирать разные грибы, то, чтобы не испачкать их слизью, определите для еловой мокрухи изолированное место.

- **Употребление в пищу:**
практически в любом виде при условии предварительного отваривания и удаления слизистой кожицы со шляпки. В России особой популярностью не пользуется, а в Европе считается очень вкусным грибом. При мариновании или засолке еловые мокрухи сильно темнеют. Это свойство нисколько не отражается на их вкусовых качествах.

- **Применение в народной медицине (данные не подтверждены и не прошли клинических исследований!):**
в виде настойки как действенное противомикробное средство.

- **Другие названия:**
мокруха клейкая, слизняк.

Срез мякоти, ножка и корень еловой мокрухи

Мокруха пурпуровая (Chroogomphus rutilus)

Категория: съедобный

Название пурпуровой мокрухи с латинского дословно переводится как «изжелта-красный», «золотисто-красный».

Шляпка (диаметр 4–14 см): блестящая красно-коричневая, красно-кирпичная или лиловая, у старых грибов обычно сильно выцветает и теряет пеструю окраску. Изначально коническая, с центральным бугорком, со временем становится выпуклой или практически распростертой. Имеет коричневое покрывало, в темном и сыром месте или после дождя может быть покрыта слоем липкой слизи. Края обычно загнуты к внутренней стороне.

Цвет этой мокрухи не всегда бывает пурпуровым. А видовое название появилось из-за того, что при воздействии высоких температур гриб становится именно пурпурным.

Ножка (высота 4–10 см): сплошная и искривленная, имеет форму цилиндра. Обычно одного цвета со шляпкой, немного липкая.

Пластинки: дугообразные, легко отделяются от шляпки, лилового или пурпурного цвета. У старых грибов становятся практически черными.

Мякоть: мясистая, в нижней части волокнистая. Желтоватый цвет на месте надлома и при взаимодействии с воздухом меняется на розовый или красный. Не имеет выраженных запаха и вкуса.

Пурпуровую мокруху особенно любят насекомые-вредители, поэтому стоит тщательно осмотреть гриб, перед тем как класть в корзину.

Пурпуровые мокрухи

Форма шляпки пурпуровой мокрухи зависит от возраста

Бугорок на шляпке и пластинки пурпуровой мокрухи

Мокруха пурпуровая (Chroogomphus rutilus)

- **Двойники:**
пять съедобных мокрух, а именно войлочная (Chroogomphus tomentosus), еловая (Gomphidius glutinosus), швейцарская (Chroogomphus helveticus), розовая (Gomphidius roseus) и пятнистая (Gomphidius maculatus). Отличие в том, что у шляпки войлочной есть беловатое опушение; еловая, как правило, растет только рядом с елью, а также имеет более серовато-сизый цвет; шляпка швейцарской охряная и тоже с небольшим войлочным опушением. У розовой мокрухи светлые пластинки и ярко-розовая шляпка, а пятнистая практически всегда растет под лиственницами.

- **Когда растет:**
с начала августа и до конца сентября в странах Евразийского континента с умеренным климатом. В России преимущественно на европейской территории, реже в Сибири и на Северном Кавказе.

- **Где можно найти:**
на известковых почвах хвойных и лиственных лесов, чаще всего рядом с сосной и березой.

- **Употребление в пищу:**
в любом виде при условии удаления слизистой кожицы со шляпки.

- **Применение в народной медицине:**
не применяется.

- **Другие названия:**
мокруха слизистая, мокруха блестящая, мокруха желтоногая, желтоног медно-красный.

Изъеденная вредителями мокруха

Мокруха розовая (Gomphidius roseus)

Категория: съедобный

Шляпка (диаметр 3–6 см): бледно- или серо-розовая, сильно выцветает, особенно в центре. Довольно маленькая, с волнистыми краями. У молодого гриба выпуклая, но со временем становится распростертой. На ощупь слизистая.

Ножка (высота 2–5 см): сплошная, цилиндрической формы. Со слизистым кольцом, которое утончается и исчезает по мере взросления гриба.

Пластинки: редкие, толстые и покрытые слизью. У молодых грибов белые, постепенно меняют цвет на серый или пурпурный.

Мякоть: белая, у основания ножки розовая.

Пластинки розовой мокрухи

Взрослые розовые мокрухи, растущие из одного корня

Мокруха розовая (Gomphidius roseus)

- **Двойники:**
отсутствуют.

- **Когда растет:**
с конца июля и до середины сентября.

- **Где можно найти:**
на влажных почвах сосновых лесов.

- **Употребление в пищу:**
в свежем, соленом или маринованном виде.

- **Применение в народной медицине:**
не применяется.

Розовая мокруха

Негниючниковые

Опенок луговой (Marasmius oreades)

Категория: съедобный

Шляпка (диаметр 3–9 см): охряная, красно-коричневая или желтоватая. В сухую погоду выцветает до светло-коричневого или кремового цвета, во влажную становится клейкой и липкой. Имеет форму полушария с небольшим центральным бугорком, которая со временем меняется на немного выпуклую или практически распростертую. Края неровные и рубчатые, практически прозрачные, бледнее центра.
Ножка (высота 4–11 см): тонкая и извилистая, имеет цилиндрическую форму и немного сужается снизу вверх. Бархатистая на ощупь, с небольшим мучнистым налетом. По цвету редко отличается от шляпки.

Пластинки: охряные или светло-кремовые. У молодых грибов плотно прирастают к ножке, у старых, наоборот, свободные.
Мякоть: тонкая, белого или желтоватого цвета, который не меняется при срезе и взаимодействии с воздухом. Аромат напоминает запах горького миндаля или гвоздики.

Луговые опята

Длинная и тонкая ножка лугового опенка

Редкие пластинки лугового опенка

Опенок луговой (Marasmius oreades)

- **Двойники:**
молодая ядовитая беловатая говорушка (Clitocybe dealbata) и лесолюбивая коллибия (Collybia dryophila). Но у говорушек нет бугорка на шляпке и запах мякоти мучнистый. А у коллибии очень частые пластинки и крайне неприятный запах.

Различные формы шляпок луговых опят

- **Когда растет:**
с конца мая и до середины октября в странах Евразии, Северной Африки и Америки. На территории России — на Северном Кавказе и в Приморье.

- **Где можно найти:**
исключительно на открытых пространствах — лугах, пастбищах, полях и лесных опушках.

- **Употребление в пищу:**
в кулинарии используются только шляпки, так как ножки очень жесткие.

- **Применение в народной медицине (данные не подтверждены и не прошли клинических исследований!):**
настойка лугового опенка содержит большое количество маразмовой кислоты, действенной в борьбе со многими бактериями, в частности золотистым стафилококком.

- **Другие названия:**
негниючник луговой, марасмиус луговой, луговик, гвоздичный гриб.

Шиитаке (Lentinula edodes)

Категория: съедобный

Шляпка (диаметр 3–10 см): полусферической формы, обычно коричневого, бурого или шоколадного цвета, часто со светлыми чешуйками.

Ножка (высота 2–8 см): светлее шляпки, сплошная.

Пластинки: частые, бежевого или белого цвета.

Шиитаке

Различные цвета шляпок шиитаке

Почерневшие пластинки старого шиитаке

Выращенные в искусственных условиях на древесном брикете шиитаке

Шиитаке (Lentinula edodes)

- **Двойники:**
шампиньоны (Agaricus). Главное отличие в том, что шиитаке растут на деревьях.

- **Когда растет:**
только в теплое время года, но в искусственно созданных условиях может плодоносить круглогодично.

Шиитаке, растущий на древесине

- **Где можно найти:**
наиболее часто на стволах кастанопсиса длинноостроконечного.

- **Употребление в пищу:**
так как ножки очень жесткие, чаще всего используются шляпки. Обычно засушиваются, а уже перед употреблением вымачиваются в воде.

- **Применение в народной медицине (данные не подтверждены и не прошли клинических исследований!):**
в качестве лекарства и профилактического средства при большом количестве заболеваний, в частности нарушениях кровообращения, поражении печени, общем ослаблении организма, при запущенном простатите.

- **Другие названия:**
черный гриб, шитаке, ши-итаке, сиитакэ, сян гу.

Паутинниковые (Кортинариевые)

Колпак кольчатый (Rozites caperatus)

Категория: съедобный

Шляпка (диаметр 4–16 см): охряная, соломенная и желто-коричневая с мелкими морщинками. У молодого гриба имеет форму и размер небольшого куриного яйца, расправляется по мере роста гриба. Края загнуты вниз.
Ножка (высота 4–16 см): обычно желтого цвета, часто с чешуйками и хлопьями. Крепкая, шелковистая, цилиндрической формы с утолщением у самого основания. Имеет грибное кольцо.
Мякоть: обычно белая или желтоватая, рыхлая, с приятным запахом.

Кольчатый колпак

Кольчатый колпак встречается даже в горах на высоте 1800–2000 м

Колпак кольчатый (Rozites caperatus)

- **Двойники:**
некоторые мухоморы (Amanita). Запомните, что пластинки ядовитых грибов всегда белого цвета независимо от возраста.

- **Когда растет:**
с середины июля и до конца сентября высоко над уровнем моря в странах Европы и даже в Гренландии, чаще всего в Украине, Беларуси и европейской части России.

- **Где можно найти:**
на кислых почвах смешанных и хвойных влажных лесов, особенно рядом с елями, березами и дубами. Кольчатый колпак можно встретить в тех местах, где обычно не растут другие грибы. Например, в зарослях черники или под карликовыми березами в северных широтах.

- **Употребление в пищу:**
практически в любом виде. По вкусовым свойствам не уступает даже шампиньону.

- **Применение в народной медицине:**
не применяется.

- **Другие названия:**
курочка, приболотник белый, розитес тусклый, турок.

Плютеевые

Вольвариелла слизистоголовая (Volvariella gloiocephala)

Категория: условно съедобный

Слизистоголовая вольвариелла — самый крупный представитель своего рода.
Шляпка (диаметр 6–17 см): белая или сероватая, реже коричневатая. У молодых грибов имеет форму небольшого куриного яйца, у остальных — колокольчика с сильно опущенными краями и бугорком в центре. На ощупь сухая и бархатистая, во влажную погоду покрывается липкой слизью.

Слизистая блестящая шляпка вольвариеллы

Ножка (высота 4–22 см): обычно серовато-белая или грязно-желтая, сплошная, без кольца. Имеет форму цилиндра, а у основания форму клубня. У молодого гриба на ощупь войлочная, со временем становится гладкой.
Пластинки: розоватые или светло-коричневые, частые и широкие, закругленной формы.
Мякоть: белая и очень рыхлая, без выраженного запаха.

Форма шляпки вольвариеллы зависит от возраста

Слизистоголовая вольвариелла

Вольвариелла слизистоголовая (Volvariella gloiocephala)

- **Двойники:**
серый поплавок (Amanita vaginata) и мухоморы белого цвета. От серого поплавка вольвариелла отличается сероватой шляпкой и пластинками насыщенного розового цвета. А практически у всех мухоморов на ножке есть кольцо.

- **Когда растет:**
с середины июля и практически до конца октября в умеренной зоне Евразийского континента и на Дальнем Востоке.

- **Где можно найти:**
на мусорных и навозных кучах, сгнившей коре или в прелом сене.

- **Употребление в пищу:**
после 10–15 мин отваривания. Считается условно съедобным грибом, интереса для кулинарии не представляет.

- **Применение в народной медицине:**
не применяется.

- **Другие названия:**
вольвариелла слизистая, вольвариелла прекрасная, вольвариелла вязкошляпковая, вольвоплютей слизистоголовый.

Вольвариелла шелковистая (Volvariella bombycina)

Категория: условно съедобный

Шляпка (диаметр 6–22 см): волокнистая, белая или желтоватая, в форме конуса или колокольчика, иногда с бугорками по всей поверхности. На ощупь шелковистая.
Ножка (высота 6–16 см): белая, цилиндрической формы, сужается снизу вверх. Очень плотная, волокнистая, с небольшим клубнем у основания.
Пластинки: частые и свободные, белого или слегка желтоватого цвета.
Мякоть: мясистая, у молодых грибов белая, у старых желтоватая. Без особого запаха на месте среза или надлома.

Шелковистая вольвариелла

Вольвариелла шелковистая (Volvariella bombycina)

- **Двойники:**
белый поплавок (Amanitopsis alba), но он не растет на деревьях.

- **Когда растет:**
с начала июля и до конца сентября в северной части Евразийского континента.

- **Где можно найти:**
в лиственных лесах, на ослабленных деревьях, часто рядом с вязами, липами, осинами и тополями.

- **Употребление в пищу:**
хотя и относится к условно съедобным грибам, может употребляться в свежем или маринованном виде.

- **Применение в народной медицине:**
не применяется.

- **Другие названия:**
вольвариелла бомбицина.

Пластинки шелковистой вольвариеллы

Плютей благородный (Pluteus petasatus)

Категория: несъедобный

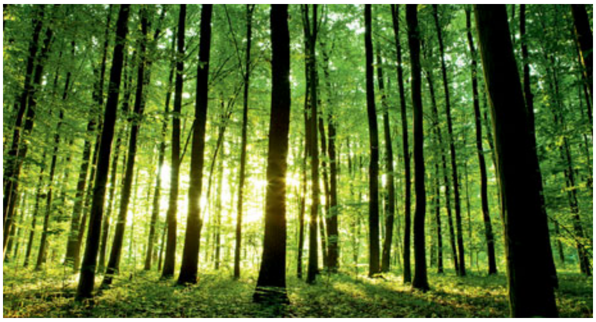
Шляпка (диаметр 5–16 см): белая, сероватая, крайне редко желтая. Имеет небольшие чешуйки. У молодых плютеев немного выпуклая, со временем становится полностью плоской или немного вдавленной с небольшим центральным бугорком. На ощупь обычно сухая или немного скользкая. Края ровные, завернуты вовнутрь, иногда могут быть рваными.

Ножка (высота 6–14 см): белая, иногда с небольшим коричневым налетом, плотная, цилиндрической формы.

Мякоть: белого цвета, который не меняется на месте среза и при взаимодействии с воздухом. Имеет приятный грибной аромат и сладковатый вкус.

Благородный плютей

Пластинки: свободные, обычно розоватые.



Благородные плютеи предпочитают буковый лес

Вид сверху на шляпку благородного плютея

Рваные края шляпки плютея

Плютей благородный (Pluteus petasatus)

- **Двойники:**
плютей олений (Pluteus cervinus), у которого более крупные размеры и бледная окраска.

- **Когда растет:**
с середины июля и до начала октября в странах Евразийского континента. В России — в Татарстане, Приморском крае, Краснодаре; Самарской, Иркутской, Ленинградской, Ростовской и Московской областях.

- **Где можно найти:**
во всех типах лесов, обычно рядом с дубами и буками.

- **Употребление в пищу:**
не употребляется.

- **Применение в народной медицине:**
не применяется.

- **Другие названия:**
плютей отечественный.

Пластинки благородного плютея

Плютей ивовый (Pluteus salicinus)

Категория: съедобный

Шляпка (диаметр 3–9 см): серовато-пепельная, голубая или розоватая. У молодых грибов имеет форму колокольчика, которая со временем меняется на практически распростертую с сетью мелкий морщинок. Края шляпки обычно темнее центра.

Ножка (высота 3–13 см): белая или голубоватая по всей длине. Сужается снизу вверх, имеет форму цилиндра, у основания волокнистая.
Мякоть: светло-серого или белого цвета, который обычно немного зеленеет на месте среза или надлома и при взаимодействии с воздухом. В сыром виде обладает слегка кисловатым вкусом и сильным анисовым запахом.
Пластинки: белые, кремовые или розоватые и очень частые.

Плютей ивовый (Pluteus salicinus)

- **Двойники:**
плютей олений (Pluteus cervinus), который имеет более светлую шляпку. С полной уверенностью можно отличить от ивового только в лабораторных условиях.

- **Когда растет:**
с середины июня и до начала октября во многих странах Евразии, Северной Америки и Северной Африки. В России наиболее распространен в лесах Санкт-Петербурга.

- **Где можно найти:**
на корнях, пнях и остатках гнилой древесины. Предпочитает ивы, дубы, тополя и ольхи во влажных лесах.

- **Употребление в пищу:**
в сушеном виде.

- **Применение в народной медицине:**
не применяется.

ВАЖНО! Не так давно ученые подтвердили тот факт, что в ивовом плютее содержится значительная доза галлюциногенного фермента псилоцина, поэтому использовать этот гриб в кулинарных целях следует с большой осторожностью.

Ивовый плютей

Взрослый ивовый плютей, растущий во мху

Плютей львино-желтый (Pluteus leoninus)

Категория: съедобный

Шляпка (диаметр 4–10 см): обычно лимонная, желтая, меняет форму с колокольчатой на практически плоскую. В центре, который значительно темнее полупрозрачных краев, есть бугорок.

Ножка (высота 3–9 см): желтоватая, но не такая яркая, как шляпка. Цилиндрической формы, сужается снизу вверх, гладкая и очень плотная.
Мякоть: в ножке белая, а в районе шляпки желтая. Не меняет окраску на месте среза или надлома, не обладает выраженными запахом и вкусом.
Пластинки: свободные, белые или слегка желтоватые, у старых грибов могут быть розоватого оттенка.

Львино-желтый плютей

Частые пластинки и ножка львино-желтого плютея

Плютей львино-желтый (Pluteus leoninus)

- **Двойники:**
родственный плютей оранжево-морщинистый (Pluteus aurantiorugosus). Отличается от львино-желтого более светлой шляпкой и тем, что растет на больных, но еще живых деревьях.

- **Когда растет:**
с середины июля и до начала октября в странах Европы, в Сибири, Приморье, Китае и Японии, а также в североафриканских государствах — Алжире и Марокко.

- **Где можно найти:**
в лиственных лесах на сгнившей древесине дубов и тополей.

- **Употребление в пищу:**
в сушеном и жареном виде.

- **Применение в народной медицине:**
не применяется.

- **Другие названия:**
плютей кучковатый.

Плютей олений (Pluteus cervinus)

Категория: несъедобный

Шляпка (диаметр 4–25 см): серая, коричневая или практически черная. Края обычно намного светлее центра, но если долго стоит сухая и знойная погода, он также сильно выцветает. У молодых грибов шляпка имеет форму колокольчика, которая со временем меняется на практически полностью распростертую с небольшим бугорком в центре. На ощупь шелковистая, иногда может растрескиваться.

Ножка (высота 4–17 см): обычно белая или серая, сплошная, цилиндрической формы, с продольными волокнами, часто с небольшим сетчатым или муаровым рисунком. Может быть сильно изогнутой и вздутой. Легко отделяется от шляпки.

Мякоть: очень ломкая, белого цвета, который не меняется на месте среза и при взаимодействии с воздухом.

Пластинки: широкие и толстые. У молодых оленьих плютеев белые, со временем цвет меняется на розоватый.

Олений плютей получил название благодаря окраске шляпки. Имеет резкий и терпкий редисочный запах.

Олений плютей

Пластинки и шляпка оленьего плютея

Пластинки оленьего плютея

Плютей олений (Pluteus cervinus)

- **Двойники:**
родственные плютеи Позуара (Pluteus pouzarianus) и темнокрайний (Pluteus atromarginatus), а также широкопластинчатая коллибия (Megacollybia platyphylla). Но плютей Позуара не имеет отчетливого запаха и растет на мягких деревьях лиственных пород, темнокрайний плютей более темный и чаще всего встречается в хвойных лесах, а коллибия отличается кремовым оттенком пластинок.

- **Когда растет:**
с начала июня и до конца августа практически во всех странах Европы.

- **Где можно найти:**
на сгнившей древесине всех типов лесов, а также на опилках. Предпочитает сосны и березы.

- **Употребление в пищу:**
не употребляется.

- **Применение в народной медицине:**
не применяется.

- **Другие названия:**
плютей бурый, плютей темно-волокнистый.

Плютей умбровый (Pluteus umbrosus)

Категория: условно съедобный

Шляпка (диаметр 4–12 см): обычно белая или буроватая, с морщинками, в ее центре находится небольшой бугорок. Полукруглая форма со временем меняется на практически распростертую.

Ножка (высота 4–11 см): серо-белая или коричневатая, с небольшими чешуйками по всей длине. Имеет цилиндрическую форму, сужается снизу вверх. Сплошная и очень плотная.

Пластинки: очень свободные, у молодых грибов белые.

Мякоть: беловатого цвета, который не меняется на месте среза и при взаимодействии с воздухом. На вкус горькая, пахнет свежей редькой.

Умбровый плютей

Пластинки умбрового плютея

Плютей умбровый (Pluteus umbrosus)

- **Двойники:**
плютей олений (Pluteus cervinus) и темнокрайний (Pluteus atromarginatus). Олений отличается от умбрового плютея цветом пластинок, а темнокрайний растет исключительно в хвойных лесах.

- **Когда растет:**
с середины июля и до начала октября в странах Европы, Азии и Северной Америки. В России чаще всего встречается в Самарской, Ростовской, Пермской и Московской областях.

- **Где можно найти:**
на гнилых пнях и древесных остатках — в основном буков, ясеней и тополей.

- **Употребление в пищу:**
только при условии предварительного отмачивания и отваривания как компонент различных блюд, так как в готовом виде сам по себе гриб не имеет вкуса.

- **Применение в народной медицине:**
не применяется.

- **Другие названия:**
плютей тенистый, плютей зонтичный, плютей окаймленно-пластинковый.

Форма шляпки умбрового плютея зависит от его возраста

Умбровый плютей предпочитает расти на ясенях

Плютей чешуйчатый (Pluteus ephebeus)

Категория: несъедобный

Шляпка (диаметр 3–10 см): сероватая или коричневая, с мелкими чешуйками, очень мясистая, часто покрыта радиальными трещинами. У молодого гриба выпуклая, позже становится распростертой или с загнутыми вверх краями, с небольшим бугорком в центре.

Ножка (высота 3–11 см): блестящая белая или светло-серая, очень плотная, имеет форму цилиндра.

Мякоть: белого цвета, который не меняется на срезе и при взаимодействии с воздухом.

Пластинки: очень широкие и свободные. У молодых плютеев серые, но со временем заметно розовеют.

Чешуйчатый плютей на вкус вяжущий, не обладает ярко выраженным запахом.

Плютей чешуйчатый (Pluteus ephebeus)

- **Двойники:**
чешуйчаткоподобный плютей (Pluteus lepiotoides). Но этот гриб гораздо меньше по размеру, имеет более выраженные чешуйки на шляпке, на вкус не вяжет.

- **Когда растет:**
с начала августа и до середины октября в России — на территории Дальнего Востока, а также в Самарской и Ростовской областях.

- **Где можно найти:**
на гнилых деревьях и остатках древесины, часто встречается в городской черте.

- **Употребление в пищу:**
не употребляется.

- **Применение в народной медицине:**
не применяется.

- **Другие названия:**
плютей юношеский, плютей лепиотоподобный.

Шляпка и пластинки чешуйчатого плютея

Чешуйчатый плютей любит селиться на подгнивающей древесине

Псатирелловые

Навозник чернильный (Coprinus atramentarius)

Категория: условно съедобный

Шляпка (диаметр 4–12 см): сероватая или слегка коричневая, в центре более яркая. Может быть с многочисленными мелкими темными чешуйками. У молодых грибов имеет форму небольшого куриного яйца, которая со временем становится похожей на колокольчик. Края неровные, в мелких трещинках.

Ножка (высота 7–22 см): белая, у основания немного буроватая. Обычно изогнутая, полая.

Пластинки: свободные и частые, белого цвета, со временем становятся коричневыми, а затем черными и расплываются. У молодых грибов есть кольцо, но с возрастом оно исчезает.

Мякоть: тонкая, белого цвета, сильно и быстро темнеет на месте среза или надлома. Не имеет выраженного запаха.

В средневековой Руси чернильные навозники использовали для изготовления чернил, которые добавляли к обычным для защиты важных государственных документов от подделки: после высыхания споры гриба образуют уникальный рисунок.

Чернильный навозник

Чешуйки на шляпках чернильных навозников

Шляпка старого чернильного навозника

Чешуйки на шляпках чернильных навозников

Навозник чернильный (Coprinus atramentarius)

- **Двойники:**
отсутствуют.

- **Когда растет:**
с середины мая и до начала октября в странах Евразийского континента с умеренным климатом.

- **Где можно найти:**
на унавоженных почвах, компостных или навозных кучах или в богатых перегноем лиственных лесах.

- **Употребление в пищу:**
варить, мариновать и жарить можно только молодые грибы.

- **Применение в народной медицине (данные не подтверждены и не прошли клинических исследований!):**
используется как средство от пьянства.

ВАЖНО! Употребление навозника вместе с алкоголем вызывает отравление, но остается безвредным для непьющих.

- **Другие названия:**
навозник серый, чернильный гриб серый.

Пластинки чернильного навозника

Псатирелла водолюбивая (Psathyrella piluliformis)

Категория: условно съедобный

Шляпка (диаметр 3–7 см): обычно желтоватая или светло-коричневая, с небольшим бугорком и часто растрескавшимися и неровными краями. Имеет форму колокольчика, которая со временем меняется на практически плоскую. На ощупь сухая и гладкая.

Ножка (высота 3–11 см): немного светлее шляпки, полая, плотная и изогнутая, с мучнистым налетом по всей длине. На ощупь слегка бархатистая.

Пластинки: светло-бежевые, со временем становятся насыщенно-бурыми. Крепко прирастают к ножке.
Мякоть: коричневатая, мягкая, тонкая, водянистая. Без выраженного запаха, на вкус очень горькая.

Водолюбивые псатиреллы

Водолюбивая псатирелла обычно растет большими сростками

Псатирелла водолюбивая (Psathyrella piluliformis)

- **Двойники:**
отсутствуют.

- **Когда растет:**
с конца августа и до начала ноября в Евразии и Северной Америке.

- **Где можно найти:**
на отсыревших пнях и трухе умерших лиственных деревьев.

- **Употребление в пищу:**
из-за невысоких вкусовых свойств практически не употребляется.

- **Применение в народной медицине:**
не применяется.

- **Другие названия:**
псатирелла гидрофильная, хруплянка гидрофильная, псатирелла шаровидная, ложноопенок водянистый.

Пластинки водолюбивой псатиреллы

Псатирелла Кандолля (Psathyrella candolleana)

Категория: условно съедобный

Шляпка (диаметр 4–10 см): кремовая или светло-коричневая, очень хрупкая, со временем меняется с полушаровидной или колокольчатой формы на практически распростертую. У молодых грибов может быть с небольшими буроватыми чешуйками. Края волнистые, покрыты трещинами, в центре обычно есть небольшой бугорок.

Ножка (высота 4–11 см): очень гладкая, обычно белая, изредка может быть коричневой. Имеет небольшое утолщение у основания и слабое опушение по всей длине. Как и шляпка, очень ломкая.

Пластинки: частые и узкие, плотно пристают к ножке. У молодых грибов светлые, у старых темно-коричневые.

Мякоть: ломкая, белого цвета. Едва уловимый аромат можно ощутить только на очень близком расстоянии.

Псатирелла Кандолля

Псатирелла Кандолля (Psathyrella candolleana)

- **Двойники:**
псатирелла буро-серая (Psathyrella spadiceogrisea), которая имеет более темную шляпку и растет не на деревьях или около них, а исключительно в траве.

- **Когда растет:**
с конца мая и до середины октября в странах Евразийского континента и Северной Америки.

- **Где можно найти:**
на пнях, рядом с деревьями или на них. Практически всегда встречается только в лиственных лесах.

- **Употребление в пищу:**
практически не употребляется, так как требует сложной тепловой обработки.

- **Применение в народной медицине:**
не применяется.

- **Другие названия:**
ложноопенок Кандолля, хруплянка Кандолля.

Часть крупной колонии псатиреллы Кандолля

Псатирелла коническая (Psathyrella conopilus)

Категория: несъедобный

Шляпка (диаметр 3–8 см): желтая, коричневая или бурая, конусовидная. Гладкая, с мелкими бороздками.

Обычная для псатиреллы коническая форма шляпки с характерными бороздками

Ножка (высота 6–22 см): полая, очень хрупкая, белого цвета.

Мякоть: тонкая, светло-коричневая.

Пластинки: у молодых грибов серые, у старых почти черные.

Коническая псатирелла

Псатирелла коническая (Psathyrella conopilus)

- **Двойники:**
отсутствуют.

- **Когда растет:**
с начала августа и до середины октября в Европе и на Дальнем Востоке.

- **Где можно найти:**
на мусорных отбросах или древесных опилках в парках, на обочинах дорог. Часто можно встретить в городской черте.

- **Употребление в пищу:**
не употребляется.

- **Применение в народной медицине:**
не применяется.

- **Другие названия:**
хруплянка коническая, псатирелла черноватая.

Как и все псатиреллы, конические никогда не растут поодиночке

Рядовковые

Говорушка беловатая (Clitocybe dealbata)

Категория: несъедобный

Шляпка (диаметр 2–6 см): грязно-белая или сероватая, могут быть серые или коричневатые пятна. У молодой беловатой говорушки шляпка немного выпуклой формы с ровно подвернутыми краями, у взрослой становится почти горизонтально плоской, а у старой вдавливается внутрь. На ощупь верхняя часть гриба гладкая и шелковистая, после дождя может покрываться липкой слизью, а в очень сухую погоду — растрескиваться.

Ножка (высота 2–5 см): как правило, искривленная, в форме цилиндра, расширяется снизу вверх. У старых грибов обычно полая, у молодых всегда сплошная. Цвет такой же, как у шляпки, при сильном нажатии темнеет.

Пластинки: белые, сероватые или грязно-желтые.

Мякоть: волокнистая, белого цвета. На срезе и при взаимодействии с воздухом окраску не меняет. Без особого запаха. На срезе выделяется густой беловатый сок.

Говорушка беловатая (Clitocybe dealbata)

- **Двойники:**
другие ядовитые говорушки, например красноватая (Clitocybe rivulosa) и восковидная (Clitocybe cerussata), а также съедобные грибы — опенок луговой (Marasmius oreades) и ивишень (Clitopilus prunulus). От красноватой говорушки беловатая отличается по цвету. Восковидная более крупная. Для ивишеня характерен стойкий сильный мучнистый запах, а у лугового опенка, который часто можно найти неподалеку, запах миндаля и коричневатая шляпка со свободными пластинками.

- **Когда растет:**
с конца июня и до начала ноября в странах Северного полушария с умеренным климатом.

- **Где можно найти:**
не любит густые леса и обычно растет на лужайках, пастбищах или в местах лесной вырубки.

- **Употребление в пищу:**
очень ядовитый гриб, его ни в коем случае нельзя употреблять в пищу. Беловатая говорушка содержит большую дозу алкалоида мускарина, оказывающего сильнейшее влияние на нервную систему. По содержанию этого вещества превосходит даже красный мухомор.

Беловатая говорушка

- **Применение в народной медицине:** не применяется.

ВАЖНО! Симптомы отравления беловатой говорушкой проявляются достаточно быстро — в течение 30–40 мин после употребления. Нарушается дыхание, изменяется артериальное давление, начинаются сильнейшая диарея, потливость и рвота. В этом случае необходимо срочно обратиться за квалифицированной медицинской помощью, так как надежным антидотом от отравления будут только медикаментозные средства.

- **Другие названия:** говорушка обесцвеченная.

Пластинки беловатой говорушки

Говорушка душистая (Clitocybe odora)

Категория: условно съедобный

Душистая говорушка

Шляпка (диаметр 4–9 см): бледно-голубого цвета, гладкая, с небольшим бугорком. У молодых грибов слегка выпуклая, со временем становится практически распростертой или немного вдавленной.
Ножка (высота 3–7 см): серая или буроватая, может быть с зеленоватым оттенком. Цилиндрической формы, расширяется к основанию, где заметно небольшое опушение.
Пластинки: частые и широкие, бледно-зеленого цвета.
Мякоть: тонкая и водянистая, серого цвета. Запах схож с ароматом аниса, благодаря чему гриб получил второе, менее распространенное название — говорушка анисовая.

Вогнутая форма шляпки говорушки душистой

Говорушка душистая (Clitocybe odora)

- **Двойники:**
говорушка благоухающая (Clitocybe fragrans), которая не пахнет анисом.

- **Когда растет:**
с середины июля и до середины октября в Европе и Северной Америке.

- **Где можно найти:**
часто в хвойных лесах рядом с елями, изредка в смешанных посадках.

- **Употребление в пищу:**
после предварительного отваривания, в солениях. Считается грибом не самого высокого качества. Своеобразный аромат после отваривания пропадает.

- **Применение в народной медицине:**
не применяется.

- **Другие названия:**
говорушка анисовая, говорушка пахучая.

Пластинки душистой говорушки

Говорушка дымчатая (Clitocybe nebularis)

Категория: условно съедобный

Шляпка (диаметр 7–23 см): глянцевая, обычно пепельная, грязно-желтая или светло-коричневая, на солнце сильно выцветает и может становиться практически белой или светло-серой. Имеет форму полушария, с небольшой выпуклостью в центре, со временем становится практически распростертой. Края обычно волнистые и неровные. На ощупь гладкая.

Ножка (высота 5–15 см): гладкая или с небольшим белым налетом, по цвету немного светлее шляпки. Очень плотная, обычно имеет сильное утолщение практически у самого основания.

Дымчатая говорушка

Шляпка и ножки дымчатых говорушек

У молодых грибов заполнена волокнистым веществом, а у старых полая.
Пластинки: обычно грязно- или светло-желтые, тонкие и частые. Не прирастают к ножке и легко отделяются от шляпки.
Мякоть: плотная, белого цвета, который не меняется на срезе и при взаимодействии с воздухом. Вкус может быть как кисловатым, так и очень сладким или пряным. А запах может напоминать едкий запах гнили либо аромат цветов или фруктов.

Дымчатые говорушки обычно растут большими группами

Говорушка дымчатая (Clitocybe nebularis)

- **Двойники:**
энтолома оловянная (Entoloma sinuatum), но она имеет шляпку цвета охры и светло-розовые пластинки.

- **Когда растет:**
с начала августа и до середины ноября в странах Северного полушария с умеренным климатом.

- **Где можно найти:**
в смешанных или хвойных лесах. Часто растет на сгнивших листьях и ветвях, неподалеку от елей и берез, образовывает «ведьмины круги».

- **Употребление в пищу:**
молодые грибы употребляются после предварительного отваривания (в течение примерно 20 мин). Недостаточная термическая обработка может вызвать пищевое расстройство средней тяжести. Ни в коем случае нельзя есть в сыром виде. Говорушка считается малоценной, так как сильно уваривается.

- **Применение в народной медицине:**
народные лекари не используют. Для официальной медицины из грибов данного вида вырабатывают антибиотик небуларин.

- **Другие названия:**
говорушка дымчато-серая.

Форма шляпки дымчатых говорушек зависит от возраста гриба

Говорушка просвечивающаяся (Clitocybe diatreta)

Категория: несъедобный

Шляпка (диаметр 2,5–5 см): распростертая или немного вдавленная в центре. На ощупь гладкая, без морщин или налета. Цвет усиливается после дождя и меняется в зависимости от возраста гриба: у молодого он темный, а у взрослого обычно телесный или белый. Края верхней части завернуты внутрь, они светлее сердцевины и практически прозрачные на просвет.

Ножка (высота 2–5 см): матовая, волокнистая, цилиндрической формы. На ощупь гладкая, иногда с небольшим опушением. Цвет обычно светло-бежевый, немного светлее шляпки, заметно темнеет у основания старого гриба. Во влажной среде оттенок усиливается.

Пластинки: неравномерной длины, крепко прирастают к шляпке.

Мякоть: беловатая и без четкого запаха. На срезе и при взаимодействии с воздухом цвет не меняет.

Говорушка просвечивающаяся (Clitocybe diatreta)

- **Двойники:**
отсутствуют.

- **Когда растет:**
с середины мая и до конца октября практически во всех странах Евразии и Северной Африки.

- **Где можно найти:**
предпочитает песчаные почвы сосновых лесов, реже березняки. Этот гриб очень неприхотлив и может расти как на удобренных, так и на неплодородных почвах.

- **Употребление в пищу:**
не используется в кулинарии, так как очень ядовита.

- **Применение в народной медицине:**
народными целителями не используется.
В официальной медицине ученые выделяют из просвечивающейся говорушки противоопухолевый антибиотик диатретин. Активные вещества искусственно выращенного гриба помогают в лечении туберкулезной палочки.

ВАЖНО! Гриб содержит довольно большие количества алкалоида мускарина, оказывающего сильное воздействие на нервную систему.

- **Другие названия:**
говорушка чашевидная, говорушка диатрета.

Просвечивающаяся говорушка

Пластинки просвечивающейся говорушки

Говорушка рыжая (Clitocybe geotropa)

Категория: съедобный

Шляпка (диаметр 5–22 см): матовая, рыжая, может выцветать до бледно-желтой с бурыми или ржавыми пятнами. Мясистая, имеет форму колокольчика, но со временем становится более плоской, а затем и вдавленной. Края подогнуты, в центре может быть еле заметный бугорок. На ощупь гладкая.
Ножка (высота 6–15 см): плотная и волокнистая, имеет цилиндрическую форму и сужается сверху вниз. Цвет обычно или такой же, как у шляпки, или немного светлее, у основания темнее.
Пластинки: коричневые или кремовые.
Мякоть: сухая, не меняет цвет на срезе и при взаимодействии с воздухом. Запах слабо выраженный, напоминает аромат миндаля.

Рыжая говорушка

Рыжие говорушки обычно растут большими группами и могут образовывать «ведьмины круги»

Говорушка рыжая (Clitocybe geotropa)

- **Двойники:**
говорушки гигантская (Leucopaxillus giganteus) и беловатая (Clitocybe dealbata). Гигантская обычно более крупная и не имеет бугорка в центре шляпки. А на шляпке очень ядовитой беловатой говорушки есть характерный мучнистый налет.

- **Когда растет:**
с начала июля и до середины октября в странах Евразийского континента с умеренным климатом.

- **Где можно найти:**
на опушках лиственных или смешанных лесов.

- **Употребление в пищу:**
в любом виде. Это вкусный гриб, но опытные грибники советуют использовать в кулинарных целях шляпки только молодых говорушек, так как старые могут быть жесткими.

- **Применение в народной медицине:**
не применяется.

- **Другие названия:**
говорушка подогнутая.

Говорушка серая (Clitocybe vibecina)

Категория: несъедобный

Шляпка (диаметр 3–6 см): серая, светло-коричневая или бежевая, может выгорать до более светлой. У молодых грибов полушаровидная, со временем становится более плоской или даже вдавленной. Поверхность сухая и гладкая, без налета или чешуек. Во влажном лесу может быть блестящей, при сухой и жаркой погоде сжимается. Края шляпки очень тонкие, у молодых грибов загнуты к внутренней стороне и светлее центра.

Ножка (высота 3–8 см): твердая, цилиндрическая, сплошная, у старых грибов может быть полой. Сухая, одного цвета со шляпкой. У самого основания бывает легкое опушение.

Пластинки: умеренно частые, все различной длины. Бледно-серые или бледно-бурые, во влажную погоду цвет более интенсивный.

Мякоть: очень тонкая и бледная, с прогорклым мучным запахом и неприятным вкусом.

Название гриба с греческого переводится как «кровоподтек» или «синяк».

Говорушка серая (Clitocybe vibecina)

- **Двойники:**
внешне схожа с родственниками-говорушками — слабопахучей (Clitocybe ditopa) и слабоокрашенной (Clitocybe metachroa). Но у слабопахучей более короткая ножка, а на поверхности шляпки заметен сероватый налет, а слабоокрашенная говорушка не имеет запаха.

- **Когда растет:**
с конца июля и до середины сентября практически во всех странах северной Европы.

- **Где можно найти:**
в хвойных и лиственных лесах с повышенной кислотностью почвы. Особенно любит расти во мху.

- **Употребление в пищу:**
не употребляется из-за неприятных запаха и вкуса.

- **Применение в народной медицине:**
не применяется.

- **Другие названия:**
говорушка сероватая, говорушка желобчатая, говорушка бурая, говорушка Ланге.

Серая говорушка

Серые говорушки обычно растут тесными группами

Рядовка голубиная (Tricholoma columbetta)

Категория: съедобный

Шляпка (диаметр 5–12 см): белая или сероватая, может быть с зелеными или желтыми пятнами. Мясистая, часто с волнистыми и надтреснутыми краями. У молодых грибов имеет форму полушария, которая со временем меняется на более распростертую. Поверхность в сырую погоду очень клейкая.

Ножка (высота 6–11 см, диаметр 1–3 см): часто изогнутая, белого цвета, у основания может быть зеленоватой.

Пластинки: широкие и частые. У молодых грибов белые, у взрослых красноватые или бурые.

Пластинки рядовки голубиной

Мякоть: очень плотная, белого цвета, который на месте среза слегка розовеет. Издает отчетливый мучной запах.

Рядовка голубиная (Tricholoma columbetta)

- **Двойники:**
несъедобная рядовка белая (Tricholoma album) с бурым основанием ножки и крайне неприятным запахом.

- **Когда растет:**
с начала августа и до конца сентября в странах Евразийского континента с умеренным климатом.

- **Где можно найти:**
в лиственных и смешанных лесах. Может расти и на открытых пространствах, в частности на пастбищах или лугах.

- **Употребление в пищу:**
гриб пригоден для засолки и маринования. Под воздействием высоких температур в процессе тепловой обработки мякоть рядовки краснеет, но это не сказывается на ее вкусовых свойствах.

- **Применение в народной медицине:**
не применяется.

- **Другие названия:**
рядовка сизоватая.

Голубиная рядовка растет небольшими группами, очень редко поодиночке

Рядовка желто-красная (Tricholomopsis rutilans)

Категория: условно съедобный

Шляпка (диаметр 6–17 см): желто-красная, с красноватыми чешуйками, выпуклая. Со временем меняет форму на практически плоскую. На ощупь бархатистая, сухая.

Ножка (высота 5–12 см): полая и изогнутая, с волокнистыми чешуйками по всей длине и заметным утолщением у самого основания. По цвету сходна со шляпкой.

Пластинки: извилистые, ярко-лимонные или насыщенно-желтые.

Мякоть: такого же цвета, что и пластинки. Имеет горький вкус, пахнет гнилой древесиной.

Желто-красная рядовка

Чешуйки на шляпке желто-красной рядовки

Рядовка желто-красная (Tricholomopsis rutilans)

- **Двойники:**
отсутствуют.

- **Когда растет:**
с середины июля и до конца октября в умеренной полосе России.

Пластинки желто-красной рядовки

- **Где можно найти:**
в хвойных лесах на трухлявых пнях и отмершей древесине.

- **Употребление в пищу:**
преимущественно молодые грибы в засоленном или маринованном виде при условии предварительного отваривания.

- **Применение в народной медицине:**
не применяется.

- **Другие названия:**
опенок сосновый, краснеющая рядовка, желто-красный опенок, ложнорядовка желто-красная, красный опенок.

Рядовка серая (Tricholoma portentosum)

Категория: съедобный

Шляпка (диаметр 3–13 см): обычно сероватая, реже с фиолетовым или оливковым оттенком, в центре более интенсивным, с четко выраженным бугорком. Выпуклая или коническая, со временем становится распростертой, у старых грибов заворачивается вверх. Края обычно неровные и волнистые либо покрыты трещинами, загибаются к внутренней стороне. В сырую погоду скользкая, часто с прилипшими частичками земли или травы.

Ножка (высота 4,5–16 см): белая или с желтоватым оттенком, обычно с мучнистым налетом. Утолщенная у основания, сплошная и волокнистая, у старых грибов полая.

Пластинки: извилистые, белые или желтоватые.

Мякоть: плотная и волокнистая, такого же цвета, что и пластинки. Не обладает выраженным ароматом.

Серые рядовки

Вид сверху на шляпку серой рядовки

Волнистые и неровные края шляпки серой рядовки

Группа серых рядовок

Рядовка серая (Tricholoma portentosum)

- **Двойники:**
рядовка землистая (Tricholoma terreum), имеющая меньшие размеры и мелкие чешуйки на шляпке. Рядовку мыльную (Tricholoma saponaceum) легко отличить по запаху хозяйственного мыла на месте среза. У ядовитой рядовки заостренной (Tricholoma virgatum) жгучий вкус, на пепельно-белой шляпке есть серый острый бугорок. А рядовка отличающаяся (Tricholoma sejunctum), которая относится к условно съедобной группе, обладает крайне неприятным запахом и зеленоватым оттенком ножки.

- **Когда растет:**
с конца августа и до середины ноября в странах Северного полушария с умеренным климатом.

- **Где можно найти:**
на песчаных почвах хвойных или смешанных лесов. Часто растет небольшими группами около сосен в то время, когда остальные виды грибов уже не плодоносят. Может соседствовать с зеленушкой (зеленой рядовкой).

- **Употребление в пищу:**
гриб вкусен в любом виде, только предварительно необходимо снять кожицу и тщательно его промыть. После приготовления цвет мякоти часто темнеет. Для кулинарных целей годятся грибы различного возраста.

- **Применение в народной медицине (данные не подтверждены и не прошли клинических исследований!):**
в виде настойки. Обладает свойствами антибиотиков.

- **Другие названия:**
рядовка штриховатая, подсосновник, подзеленка.

Рядовка тигровая (Tricholoma pardinum)

Категория: несъедобный

Шляпка (диаметр 5–14 см): сероватая или грязно-белая, в форме полушария или колокольчика, со временем становится более распростертой. Края очень тонкие и завернуты вниз. Есть характерные концентрические хлопьевидные чешуйки, цвет которых гораздо темнее остальной грибной кожицы.

Ножка (высота 6–16 см): обычно белая или сероватая, у основания может быть охряной. Сплошная, имеет цилиндрическую форму и сужается снизу вверх.

Пластинки: белые, реже с зеленоватым оттенком, мясистые.

Мякоть: плотная, на срезе желтоватая и при взаимодействии с воздухом цвет не меняет.

Грибники говорят, что у тигровой рядовки насыщенный мучной запах.

Рядовка тигровая

Рядовка тигровая (Tricholoma pardinum)

- **Двойники:**
несмотря на характерную поверхность шляпки, тигровую рядовку можно спутать с рядовками черночешуйчатой (Tricholoma atrosquamosum), землистой (Tricholoma terreum), серой (Tricholoma portentosum) и красноватой (Tricholoma orirubens). Но у черночешуйчатой рядовки чешуйки покрывают не только шляпку, но и ножку, а у землистой отсутствуют характерный оттенок пластинок и мучной запах. У серой есть чешуйки на шляпке, но очень редкие. А у красноватой рядовки они имеют насыщенный оливковый оттенок и розоватые пластинки.

- **Когда растет:**
с начала августа и до середины октября в странах Северного полушария с умеренным климатом.

- **Где можно найти:**
на известковых почвах лиственных и хвойных лесов.

- **Употребление в пищу:**
не употребляется, так как очень ядовита.

- **Применение в народной медицине:**
не применяется.

ВАЖНО! Тигровая рядовка может обмануть неопытного грибника приятным ароматом. Но есть ее нельзя ни в коем случае! Токсин, который содержится в этом грибе, до сих пор практически не изучен, а симптомы отравления проявляются очень быстро в виде тошноты и сильной рвоты.

- **Другие названия:**
рядовка леопардовая, рядовка ядовитая.

Редкие пластинки тигровой рядовки

Рядовка фиалковая (Lepista irina)

Категория: съедобный

Шляпка (диаметр 3–14 см): обычно белая, желтоватая или коричневая. У молодых грибов имеет форму полушария, которая со временем меняется на практически плоскую. Края неровные и волнистые. На ощупь гладкая.

Фиалковая рядовка

Ножка (высота 3–10 см): немного светлее шляпки, сужается снизу вверх. Волокнистая, иногда с мелкими чешуйками.
Мякоть: очень мягкая, белая или слегка розоватая, без выраженного вкуса, пахнет свежей кукурузой.

Внутренняя сторона шляпки фиалковой рядовки

Сросток фиалковых рядовок

Рядовка фиалковая (Lepista irina)

- **Двойники:**
говорушка дымчатая (Clitocybe nebularis), обладающая большими размерами и очень волнистыми краями.

- **Когда растет:**
с середины августа и до начала ноября в странах Северного полушария с умеренным климатом.

- **Где можно найти:**
в смешанных и лиственных лесах.

- **Употребление в пищу:**
при условии предварительной температурной обработки.

- **Применение в народной медицине:**
не применяется.

Шляпка и ножка фиалковой рядовки

Рядовка фиолетовая (Lepista nuda)

Категория: условно съедобный

Шляпка (диаметр 5–22 см): фиолетовая с разной степенью интенсивности, заметно выцветает, особенно у краев, у старых грибов становится буровато-охрянистой. Мясистая и крупная. Форма полушария постепенно меняется на распростертую, сильно вдавленную или воронковидную. Края грибной шляпки заметно загнуты к внутренней стороне. На ощутить гладкая, без бугорков или трещинок.

Ножка (высота 5–12 см): гладкая и плотная, продольно-волокнистая, у старых грибов может становиться полой. Имеет цилиндрическую форму, под самой шляпкой — хлопьевидный налет, а у самого основания — фиолетовый мицелий. Сужается снизу вверх. Со временем существенно светлеет с ярко-фиолетового цвета до серо-лилового и светло-бурого.

Пластинки: у молодого гриба широкие и тонкие, с лилово-фиолетовым оттенком, со временем бледнеют и приобретают бурый оттенок. Заметно отстают от ножки.

Мякоть: светло-лиловая и очень мягкая, запах похож на анисовый.

Фиолетовая рядовка

Различные формы шляпок фиолетовой рядовки

Рядовка фиолетовая (Lepista nuda)

- **Двойники:**

мицена чистая (Mycena pura), паутинники козий (Cortinarius traganus) и бело-фиолетовый (Cortinarius alboviolaceus). Но чистую мицену можно отличить по штриховатому краю шляпки, козий паутинник — по желтоватой мякоти и крайне неприятному запаху, а на ножке бело-фиолетового паутинника обычно есть остатки покрывала. Также с фиолетовой рядовкой схожи лаковица лиловая (Laccaria amethystina), паутинник фиолетовый (Cortinarius violaceus), рядовки лиловоногая (Lepista saeva) и фиалковая (Lepista irina). Однако лаковица намного меньше (фиолетовая рядовка считается очень крупным грибом), у фиолетового паутинника всегда есть характерное паутинистое покрывало под самой шляпкой. Мякоть фиалковой рядовки белая, а лиловоногая растет исключительно на открытых местах и лесных опушках.

- **Когда растет:**

с середины августа и до начала декабря в странах Северного полушария с умеренным климатом.

- **Где можно найти:**

на опаде хвойных и смешанных лесов преимущественно рядом с дубами, елями или соснами, часто на кучах компоста, соломы или хвороста. Образует «ведьмины круги».

- **Употребление в пищу:**

после термической обработки в любом виде. Сильно ужаривается и уваривается, поэтому оптимальный вариант — сушка.

- **Применение в народной медицине (данные не подтверждены и не прошли клинических исследований!):**

как мочегонное средство.

ВАЖНО! Поскольку фиолетовые рядовки относятся к категории грибов-сапрофитов, их ни в коем случае нельзя употреблять в сыром виде. Такая беспечность может обернуться серьезными желудочными расстройствами.

- **Другие названия:**

синичка, леписта голая, синюха, леписта фиолетовая.

Интенсивность окраски шляпки фиолетовой рядовки может быть разной

Выцветшие края шляпок фиолетовых рядовок

Пластинки фиолетовой рядовки

Сморчковые

Сморчок высокий (Morchella elata)

Категория: условно съедобный

Шляпка (диаметр 4–12 см): имеет форму вытянутого и узкого конуса с узкими вертикальными складками, состоящими из ячеек оливкового или светло-коричневого цвета. Полая. Ножка (высота 4–17 см): в форме цилиндра, белого или желтоватого цвета.

Хотя высокие сморчки довольно редки, иногда их можно найти целой группой

Сморчок высокий (Morchella elata)

- **Двойники:**
родственный сморчок конический (Morchella conica), но он меньшего размера.

- **Когда растет:**
с конца апреля и до середины июля в странах Евразийского и Северо-Американского континентов с умеренным климатом.

- **Где можно найти:**
во всех типах лесов, а также в огородах и полях. Может встречаться высоко в горах.

- **Употребление в пищу:**
после предварительного отваривания или высушивания в течение месяца.

- **Применение в народной медицине:**
не применяется.

Высокий сморчок

Сморчок конический (Morchella conica)

Категория: съедобный

Шляпка (диаметр 2,5–6 см): цвет варьируется в пределах оттенков желтого, черного и бурого, в виде длинного конуса. Покрыта своеобразными ребрами, которые делятся на ячейки разной формы и размера.

Ножка (высота 3–6 см): белая, желтая или ореховая, внутри всегда полая, имеет цилиндрическую форму и расширяется сверху вниз. Бархатистая на ощупь.

Мякоть: белая или светло-кремовая. Тонкая и очень хрупкая, быстро высыхает при надломе. Не обладает выраженными запахом и вкусом.

Конический сморчок

Шляпка конического сморчка может быть как сильно вытянутой, так и округлой

Сморчок конический (Morchella conica)

- **Двойники:**
более крупный сморчок высокий (Morchella elata), который отличается цветом и расположением ребер.

- **Когда растет:**
с конца мая и до середины июля в странах Евразийского континента с умеренным климатом.

- **Где можно найти:**
практически в любых типах лесов и на любых типах почв, как на песчаных, так и на болотистых. Предпочитает канавы, ямы и осинники. В районе горной системы Тянь-Шаня встречается даже на высоте 2600 м.

- **Употребление в пищу:**
вкусен в вареном, сушеном и жареном виде после предварительной тепловой обработки не менее 10–15 мин.

- **Применение в народной медицине (данные не подтверждены и не прошли клинических исследований!):**
как средство для улучшения аппетита и общей работы желудочно-кишечного тракта.

- **Другие названия:**
смаржок.

Сморчок съедобный (Morchella esculenta)

Категория: съедобный

Шляпка (диаметр 4–9 см): у молодых грибов охристая, желтая или светло-коричневая, у старых значительно темнее. Обычно в форме яйца, шара или овала с тупым приплюснутым окончанием. Яркая особенность — округлые ячейки неправильной формы.

Ножка (высота 4–10 см): белая, кремовая или слегка желтоватая. Всегда полая, имеет форму цилиндра, сужается снизу вверх. У взрослых грибов может быть с хлопьями или бородавками.

Мякоть: светлая, тонкая и очень хрупкая. Обладает приятным грибным запахом, но вкуса практически нет.

Съедобный сморчок

Сморчок — находка не только для грибника, но и для хорошего повара

Сморчок съедобный (Morchella esculenta)

- **Двойники:**
сморчки высокий (Morchella elata) и конический (Morchella conica). Съедобный от них отличается формой, размерами и расположением ячеек на шляпке.

- **Когда растет:**
с конца марта и до середины ноября во всех странах Северного полушария с умеренным климатом.

- **Где можно найти:**
в лесах всех типов, оврагах или низинах на известняковых почвах. Предпочитает расти по соседству с ивами, тополями, березами и дубами.

- **Употребление в пищу:**
в любом виде при условии предварительного отваривания в течение 10–15 мин.

- **Применение в народной медицине:**
не применяется.

- **Другие названия:**
сморчок настоящий.
Съедобный сморчок с 1984 г. является официальным грибом штата Миннесота.

Шапочка сморчковая (Verpa bohemica)

Сморчковая шапочка

Категория: условно съедобный

Шляпка (диаметр 2–5 см): от светло-желтого до бурого и темно-коричневого цветов с морщинками и складками. Имеет коническую форму. В отличие от остальных сморчков соприкасается с ножкой только верхушкой.

Ножка (высота 5–16): с пушком и налетом по всей длине, гладкая, цилиндрической формы, часто изогнутая и полая. Цвет меняется по мере роста гриба с желтого и охристого на коричневый.

Мякоть: очень ломкая, белого цвета. Не обладает выраженным вкусом, пахнет плесенью.

Шапочка сморчковая (Verpa bohemica)

- **Двойники:**
шапочка коническая (Verpa conica), которая отличается более гладкой поверхностью шляпки, и сморчок полусвободный (Morchella semilibera), шляпка которого прирастает к ножке наполовину.

- **Когда растет:**
с середины апреля и до конца мая в странах Северного полушария с умеренным климатом.

- **Где можно найти:**
на глинистых и песчаных почвах лиственных лесов, обычно рядом с березами и липами. Часто встречается в посадках молодых деревьев.

- **Употребление в пищу:**
при условии предварительного отваривания и дальнейшего высушивания в течение месяца-полутора.

- **Применение в народной медицине:**
не применяется.

ВАЖНО! Данный гриб может вызвать аллергическую реакцию, поэтому не рекомендуется употреблять людям, склонным к аллергии.

- **Другие названия:**
колпачок, сморчок нежный, верпа чешская.

Характерное крепление ножки к шляпке

Строфариевые

Гебелома корневидная (Hebeloma radicosum)

Категория: несъедобный

Шляпка (диаметр 4–18 см): блестящая, цвет может быть от полностью белого до светло-кирпичного. У молодой гебеломы шляпка имеет форму полусферы, которая со временем меняется на практически полностью распростертую. Края обычно завернуты вниз. Хорошо заметны вросшие коричневатые чешуйки.

Ножка (высота 6–16 см): часто сероватая или серо-коричневая с небольшими чешуйками по всей длине. Практически наполовину скрыта в земле, из-за чего эту гебелому и назвали корневидной.

Мякоть: очень плотная, белого или серого цвета.

Пластинки: крепко прирастают к ножке. У молодых грибов серые, но со временем меняются на охристые или темно-коричневые.

Молодая корневидная гебелома обладает сладким вкусом, который по мере роста гриба меняется на очень горький.

Длинный корень гебеломы, благодаря которому она получила свое название

Гебелома корневидная (Hebeloma radicosum)

- **Двойники:**
отсутствуют.

- **Когда растет:**
с середины июля и до начала октября в странах Северного полушария с умеренным климатом.

- **Где можно найти:**
на известковых и хорошо дренированных почвах лиственных лесов, предпочитает расти по соседству с дубами.

- **Употребление в пищу:**
несъедобен из-за плохих вкусовых свойств.

- **Применение в народной медицине:**
не применяется.

Пластинки и ножка корневидной гебеломы

Опенок летний (Kuehneromyces mutabilis)

Категория: съедобный

Шляпка (диаметр 3–8 см): коричневая или светло-бурая, слизистая, во влажном лесу или после дождя становится практически прозрачной. По мере роста гриба меняется с выпуклой на более плоскую. Имеет характерный бугорок в центре, который светлее, чем покрытые бороздками края.

Ножка (высота 3–9 см): светлее шляпки, плотная и гладкая, имеет выраженное кольцо, ниже которого обычно находятся мелкие чешуйки.

Пластинки: слабо прирастают к ножке или вовсе отстают. Меняют окраску со светло-бурой до темно-коричневой в зависимости от возраста гриба.

Мякоть: водянистая, коричневатый цвет не меняется на месте среза или разлома. Обладает мягким грибным вкусом и ароматом, напоминающим запах свежеспиленной древесины.

Летний опенок

Пластинки и шляпки летних опят

Семейка летних опят

Опенок летний (Kuehneromyces mutabilis)

- **Двойники:**
очень ядовитые галерины одноцветная (Galerina unicolor) и окаймленная (Galerina marginata), а также ложные опята. У галерин нет чешуек на волокнистой ножке, а у ложных опят — кольца.

- **Когда растет:**
с конца апреля и до середины ноября в северных странах с умеренным климатом.

- **Где можно найти:**
в лиственных и смешанных лесах на гниющих или мертвых деревьях. В гористой местности может расти на елях. Предпочтение отдает незасушливому климату.

- **Употребление в пищу:**
в свежем или маринованном виде.

- **Применение в народной медицине (данные не подтверждены и не прошли клинических исследований!):**
как антибактериальное средство. Во многих странах уже давно научились выращивать летние опята в промышленных масштабах, используя гнилую древесину, в первую очередь березу.

- **Другие названия:**
опенок изменчивый, кюниромицес изменчивый.

Мертвое лиственное дерево — идеальное место для летних опят

Соленые летние опята — украшение любого застолья

Полевка цилиндрическая (Agrocybe cylindracea)

Категория: съедобный

Шляпка (диаметр 5–17 см): с причудливой сеткой трещин, светло-охряная у молодых грибов и насыщенная коричневая у зрелых. В центре практически всегда выделяется тупой бугорок. Форма полусферы со временем меняется на плоскую или слегка выпуклую. На ощупь бархатистая и сухая.

Ножка (высота 5–15 см): шелковистая, со слабым опушением, цилиндрической формы. Есть кольцо.

Пластинки: изначально светлые, со временем темнеют и становятся более коричневыми.

Мякоть: белая или слегка бурая. Пахнет выдохшимся вином или прогорклой мукой.

Цилиндрическая полевка

Подрастающие полевки

Полевка цилиндрическая (Agrocybe cylindracea)

- **Двойники:**
колпак кольчатый (Rozites caperata), который растет только в еловых лесах.

- **Когда растет:**
с начала мая и до середины ноября в субтропической и южной частях северной умеренной зоны.

- **Где можно найти:**
на умирающих и погибших лиственных деревьях. Предпочитает тополя, ивы, березы, фруктовые деревья различных пород.

- **Употребление в пищу:**
в консервированном и засушенном виде. Гурманы и повара Южной Европы, Франции и Средиземноморья считают цилиндрическую полевку настоящим деликатесом, особенно в таком блюде, как запеченная свинина в грибном соусе с гарниром из горячей кукурузы.

- **Применение в народной медицине:**
не применяется.

- **Другие названия:**
агроцибе цилиндрическая.

Псилоцибе полуланцетовидная (Psilocybe semilanceata)

Категория: несъедобный

Шляпка (диаметр 4–22 см): обычно оливкового, серого, бежевого либо коричневатого цвета. У молодых грибов конической или колокольчиковой формы, со временем меняется на практически полностью распростертую. Края шляпки испещрены бороздками, а в центре, как правило, находится тупой бугорок. Кожица, нередко скользкая и немного липкая, легко снимается с мякоти.

Ножка (высота 4–12 см): белая, сероватая или желтоватая, очень тонкая, полая, изогнутая. У самого основания часто можно увидеть небольшие чешуйки.

Мякоть: тонкая, желтоватая. При надломе или срезе издает аромат пожухлой травы либо плесени.

Пластинки: охряного или сероватого цвета. По мере взросления гриба приобретают темно-синий или фиолетовый оттенок либо чернеют.

Полуланцетовидные псилоцибе всегда растут группками, предпочитая влажную почву

Псилоцибе полуланцетовидная

Псилоцибе полуланцетовидная (Psilocybe semilanceata)

- **Двойники:**
несъедобная коноцибе нежная (Conocybe tenera), которая отличается более темными пластинками темно-шоколадного цвета.

- **Когда растет:**
с середины августа и до начала января в странах Северного полушария с субарктическим и умеренным климатом.

- **Где можно найти:**
на влажных плодородных лугах и полях.

- **Употребление в пищу:**
не употребляется.

- **Применение в народной медицине:**
не применяется.

ВАЖНО! Полуланцетовидная псилоцибе содержит псилоцин, поэтому подпадает под действие закона Российской Федерации о противодействии обороту наркотических средств. А чрезмерное и длительное употребление этих грибов может привести к суицидальным настроениям.

- **Другие названия:**
острая коническая лысина, колпак свободы, веселушка.

Чешуйчатка боровая (Pholiota spumosa)

Категория: съедобный

Шляпка (диаметр 3–10 см): обычно желтая, золотистая, оранжевая или коричневая, часто с остатками покрывала. У молодого гриба полушаровидная, но со временем становится более распростертой и только слегка выпуклой. Края волнистые и неровные. На ощупь слегка клейкая.

Ножка (высота 4–9 см): желтого, рыжеватого или ржавого цвета, цилиндрической формы. Обычно прямая, но может быть и слегка изогнутой. Внутри всегда полая.

Пластинки: частые, меняют окраску с желтой до коричневой или насыщенно ржавой по мере роста гриба.

Мякоть: желтая, у основания ножки более темная. Не обладает выраженным ароматом.

Боровые чешуйчатки

Шляпка взрослой чешуйчатки

Чешуйчатка боровая (Pholiota spumosa)

- **Двойники:**
опенок летний (Kuehneromyces mutabilis). Отличается местом произрастания и цветом пластинок.

- **Когда растет:**
с середины августа и до начала октября.

- **Где можно найти:**
на почвах сосновых лесов, на корнях и гнилых пнях.

- **Употребление в пищу:**
в любом виде, кроме сушеного.

- **Применение в народной медицине:**
не применяется.

Пластинки боровой чешуйчатки

Чешуйчатка золотистая (Pholiota adiposa)

Категория: съедобный

Шляпка (диаметр 5–16 см): ярко-желтая, может быть с зеленоватым оттенком. Имеет заметные чешуйки. Полушаровидная или плоская, с загнутыми к внутренней стороне краями, часто с остатками покрывала. Очень плотная, в сырую погоду становится клейкой и липкой.

Ножка (высота 6–11 см): коричневого, желтого, буроватого или ржавого цвета. Плотная, изогнутая, цилиндрической формы. Есть кольцо, которое исчезает по мере роста гриба.

Пластинки: частые и широкие. У молодых грибов желтые, с возрастом становятся бурыми и приобретают оливковый оттенок.

Мякоть: белая или слегка желтая, плотная и толстая.

Золотистая чешуйчатка

Различные формы шляпок золотистой чешуйчатки

Чешуйчатка золотистая (Pholiota adiposa)

- **Двойники:**
отсутствуют.
- **Когда растет:**
с середины августа и до начала октября.
- **Где можно найти:**
на мертвой или гниющей древесине лиственных пород, на больных деревьях.
- **Употребление в пищу:**
очень вкусные шляпки, их можно употреблять после предварительного отваривания (в течение 15 мин), солить и мариновать. В Западной Европе золотистые чешуйчатки широко используют во вторых блюдах.
- **Применение в народной медицине:**
не применяется.
- **Другие названия:**
чешуйчатка золотисто-желтая, ивняк, чешуйчатка серно-желтая.

Чешуйчатка обыкновенная (Pholiota squarrosa)

Категория: съедобный

Шляпка (диаметр 5–11 см): испещрена заостренными чешуйками охряного, коричневого или бурого цвета, которые значительно темнее кожицы. У молодых грибов полушаровидной

Различные формы шляпок чешуйчатки обыкновенной

Обыкновенная чешуйчатка

формы, со временем становится выпукло-распростертой.

Ножка (высота 7–13 см): плотная, сплошная, цилиндрической формы, с чешуйками по всей длине и чешуйчатым кольцом. Обычно одного цвета с кожицей шляпки.

Пластинки: желтые или коричневые, с возрастом становятся бурыми. Частые и тонкие, плотно приросшие к ножке.

Мякоть: толстая и мясистая, белого или желтоватого цвета, в ножке красно-розовая.

Чешуйчатка обыкновенная (Pholiota squarrosa)

- **Двойники:**
отсутствуют.

- **Когда растет:**
с конца июля и до начала октября.

- **Где можно найти:**
на гнилых пнях, больных или мертвых деревьях всех пород.

- **Употребление в пищу:**
в жареном, соленом или маринованном виде. Может немного горчить до отваривания, поэтому рекомендуется предварительная тепловая обработка. У взрослых грибов лучше всего употреблять только шляпки, а у молодых и шляпки, и ножки.

- **Применение в народной медицине:**
не применяется.

- **Другие названия:**
чешуйчатка ворсистая, чешуйчатка сухая.

Чешуйчатка ольховая (Pholiota alnicola)

Категория: несъедобный

Ольховая чешуйчатка

Шляпка (диаметр 4–7 см): желтого или охряного цвета. Немного выпуклая или практически полностью распростертая. Края более светлые, чем центр, часто с остатками покрывала.

Ножка (высота 4–9 см): желтая или слегка бурая, цилиндрической формы, иногда изогнутая. С грибным кольцом, которое исчезает по мере роста чешуйчатки.

Пластинки: частые и плотно приросшие к ножке. У молодых грибов бледно-желтые, но со временем сильно рыжеют.

Мякоть: светло-желтая, очень тонкая и горькая.

Чешуйчатка ольховая (Pholiota alnicola)

- **Двойники:**
отсутствуют.

- **Когда растет:**
с середины августа и до начала октября.

- **Где можно найти:**
в лиственных лесах на корнях деревьях и трухлявых пнях. Предпочитает соседство ольхи, ивы и березы.

- **Употребление в пищу:**
поскольку сильная горечь не исчезает даже при термообработке, ольховая чешуйчатка в пищу не употребляется.

- **Применение в народной медицине:**
не применяется.

- **Другие названия:**
огневка ольховая.

Пластинки ольховой чешуйчатки

Ольха — частый спутник чешуйчаток

Чешуйчатка углелюбивая (Pholiota highlandensis)

Категория: условно съедобный

Шляпка (диаметр 3–11 см): блестящая, обычно охряная, оранжевая или коричневая, с волокнистыми чешуйками и небольшим центральным бугорком. У молодого гриба слегка выпуклая, со временем становится практически распростертой. На ощупь немного клейкая.
Ножка (высота 2,5–8 см): желтая или буроватого оттенка, цилиндрической формы, сужается снизу вверх, имеет небольшие чешуйки.
Пластинки: у молодых грибов светло-желтые, у старых темно-бурые.
Мякоть: очень тонкая, желтоватая.

Углелюбивые чешуйчатки обычно растут на золе

Чешуйчатка углелюбивая (Pholiota highlandensis)

- **Двойники:**
отсутствуют.
- **Когда растет:**
с середины июня и до начала декабря в странах северной умеренной зоны.
- **Где можно найти:**
на местах бывших кострищ.
- **Употребление в пищу:**
после предварительного отваривания годится для маринования, но популярностью не пользуется.
- **Применение в народной медицине:**
не применяется.
- **Другие названия:**
огневка углелюбивая, чешуйчатка гаревая, чешуйчатка высокогорная.

Пластинки углелюбивой чешуйчатки

Сыроежковые

Валуй (Russula foetens)

Категория: условно съедобный

Шляпка (высота 2–5 см, диаметр 7–14 см): в основном светло-коричневая, с углублением в центре. Имеет форму полушария, со временем становится более плоской. На ощупь скользкая.
Ножка (высота 5–13 см, диаметр до 3,5 см): в форме цилиндра или бочонка, иногда полая, но обычно плотная. У старых грибов рыхлая. Основание может покрываться темными пятнами.
Пластинки: очень частые и длинные, преимущественно кремового или грязно-белого цвета. Выделяют желтоватую жидкость, которая и оставляет пятна на ножке.
Мякоть: на срезе белая и издает запах прогорклого масла, со временем заметно темнеет.

Различные формы шляпок валуя

Валуй (Russula foetens)

- **Двойники:**
сыроежка миндальная (Russula laurocerasii). Легко отличается по запаху, напоминающему миндальный.

- **Когда растет:**
с середины июля и до начала октября в лесах Евразийского континента и Северной Америке. В России встречается на Северном Кавказе, в Дальневосточном округе и Западной Сибири.

- **Где можно найти:**
в затемненных лесах с повышенной влажностью, часто по соседству с березами.

- **Употребление в пищу:**
после удаления горькой кожицы и долгого отмачивания. Европейцы считают этот гриб невкусным, а в России его традиционно солят и маринуют, в Беларуси и Украине готовят грибную икру.

- **Применение в народной медицине:**
не применяется.

- **Другие названия:**
сыроежка вонючая, бычок, гриб-плакун, свинур, свинушка, сопливик, кулачок, кульбик.

Груздь ароматный (Lactarius glyciosmus)

Категория: условно съедобный

Шляпка (диаметр 4–8 см): бледно-коричневая или бежевая, может выгорать до светло-желтого. Обычно воронковидная, у молодого гриба бывает плоской или даже выпуклой. На ощупь сухая, с небольшим опушением.

Ножка (высота 2–7 см): одного цвета со шляпкой, гладкая и рыхлая, имеет цилиндрическую форму. У старых грибов полая.

Пластинки: частые и тонкие, бежевого или телесного цвета.

Мякоть: белая, не меняет цвет на срезе или надломе. У свежесрезанного гриба запах кокоса.

Ароматные грузди

Различные формы шляпок и пластинки ароматного груздя

Груздь ароматный (Lactarius glyciosmus)

- **Двойники:**
млечник блеклый (Lactarius vietus) и сосковый (Lactarius mammosus). У блеклого более крупная и липкая шляпка, а у соскового шляпка темнее и с заостренным бугорком в центре.

- **Когда растет:**
с начала августа и до конца сентября в умеренной зоне Евразийского континента.

- **Где можно найти:**
чаще всего в лиственных лесах, возле берез и ольх, среди опавших и гниющих листьев.

- **Употребление в пищу:**
хорошо сочетается с другими грибами при засолке, хотя считается грибом невысокого качества, поэтому относится к условно съедобным.

- **Применение в народной медицине:**
не применяется.

- **Другие названия:**
млечник ароматный, млечник кокосовый, млечник пахучий, солодчак, млечник душистый.

Груздь горький (Lactarius rufus)

Категория: съедобный

Горький груздь

Шляпка (диаметр 3–12 см): обычно коричневая или красноватая, имеет форму колокольчика, со временем заметно выпрямляется, в центре появляется небольшой конусообразный бугорок. У зрелых грибов вдавленная. На ощупь гладкая, с небольшим опушением, после дождя или в сырую погоду может быть липкой и скользкой. Края, как правило, сильно загнуты к внутренней стороне и светлее центра.

Ножка (высота 3–9 см): сравнительно тонкая, цилиндрической формы, по цвету схожа со шляпкой. Покрыта светлым пухом и имеет заметное утолщение у основания.

Пластинки: частые и неширокие.

Мякоть: очень ломкая, на срезе выделяет густой беловатый млечный сок. Не издает практически никакого запаха, а название гриб получил за перечный горьковатый вкус.

Вдавленная шляпка горького груздя со скопившейся дождевой водой

Срез ножки горького груздя

Горький груздь можно найти в хвойном мшистом лесу

Груздь горький (Lactarius rufus)

- **Двойники:**
несъедобный млечник печеночный (Lactarius hepaticus), млечный сок которого заметно желтеет на воздухе; съедобные млечник камфорный (Lactarius camphoratus), имеющий характерный камфорный запах, и млечник болотный (Lactarius sphagnei), растущий только в болотистой местности.

- **Когда растет:**
с середины июля и до конца сентября практически во всех странах северной половины Европы и Азии.

- **Где можно найти:**
на кислых почвах хвойных лесов, реже в густых березняках.

- **Употребление в пищу:**
в солениях, но только после тщательного вымачивания с постоянной сменой воды (10–12 ч) для удаления горечи. При взаимодействии с рассолом заметно темнеет.

- **Применение в народной медицине:**
не применяется. Однако ученые научились выделять из горького груздя вещество, тормозящее рост бактерий золотистого стафилококка, сенных и кишечных палочек.

ВАЖНО! Горький груздь может накапливать радиоактивный нуклид цезий-137, оседающий в печени и мышцах человека и животных, поэтому не стоит собирать этот гриб в зонах радиоактивного загрязнения.

- **Другие названия:**
горькушка, горькуша рыжая, горянка. Грибники называют горький груздь путником, так как он часто встречается во время «тихой охоты».

Груздь дубовый (Lactarius quietus)

Категория: условно съедобный

Шляпка (диаметр 3–9 см): коричневая или рыжеватая, у молодого гриба обычно почти плоская, со временем становится выпуклой. Края шляпки иногда заворачиваются к внутренней стороне. На ощупь сухая.
Ножка (высота 3–7 см): сплошная, у старых грибов почти всегда полая, цилиндрической формы. Не отличается по цвету от шляпки, разве что у самой земли темнеет.
Пластинки: частые и узкие, очень тонкие.
Мякоть: ломкая, белого цвета, на месте среза розовеет. При срезе или надломе издает приятный аромат свежего сена.

Дубовый груздь

Характерная для дубового груздя форма шляпки

Различные окраски шляпок дубового груздя

Груздь дубовый (Lactarius quietus)

- **Двойники:**
серушка (Lactarius flexuosus) и млечник водянисто-млечный (Lactarius serifluus). Но шляпка у серушки с сероватым оттенком, а у млечника резкий запах и шляпка значительно темнее.

- **Когда растет:**
с середины июля и до конца сентября в северной половине Европы.

- **Где можно найти:**
в смешанных и лиственных лесах, чаще всего рядом с дубами, что видно из названия.

- **Употребление в пищу:**
пригоден только для засолки из-за низких вкусовых свойств.

- **Применение в народной медицине (данные не подтверждены и не прошли клинических исследований!):**
при лечении мочекаменной болезни.

- **Другие названия:**
млечник нейтральный, млечник дубовый, млечник спокойный.

Груздь желтый (Lactarius scrobiculatus)

Категория: съедобный

В переводе с латыни название груздя желтого означает «помятый».

Шляпка (диаметр 6–28 см): обычно желтая, но может быть бурой или слегка золотистой, часто с небольшими чешуйками. У молодых грибов имеет слегка выпуклую форму, затем постепенно распрямляется или становится вогнутой. Края обычно подогнуты. На ощупь гладкая, во влажную погоду может быть слизисто-липкой.

Ножка (высота 5–12 см): с характерными ярко-желтыми ямками или выемками, клейкая и липкая, очень крепкая, полая.

Пластинки: частые, у взрослых грибов обычно с бурыми пятнами.
Мякоть: белая, но желтеет на срезе и при взаимодействии с воздухом, как и густой млечный сок. Обладает слабым, но очень приятным фруктовым ароматом.

Желтый груздь

Шляпки желтого груздя

Пятнистые пластинки желтого груздя

Груздь желтый (Lactarius scrobiculatus)

- **Двойники:**
груздь бахромистый (Lactarius citriolens), фиолетовый (Lactarius repraesentaneus) и настоящий (Lactarius resimus). Бахромистый груздь отличается от желтого тем, что растет исключительно в лиственных лесах и, как и настоящий, не имеет вмятин на ножке. А у несъедобного фиолетового груздя млечный сок сиреневого цвета.

- **Когда растет:**
с середины июля и до начала октября в странах Евразийского континента с умеренным климатом.

- **Где можно найти:**
обычно на известняковых почвах хвойных лесов, реже рядом с березами.

- **Употребление в пищу:**
российские грибники считают его очень вкусным грибом, употребляют после предварительного вымачивания и отваривания.

- **Применение в народной медицине (данные не подтверждены и не прошли клинических исследований!):**
в виде отвара как средство борьбы с желчнокаменной болезнью.

- **Другие названия:**
желтый подгруздь, желтая волнуха, поскребыш.

Выемки на ножке желтого груздя

Груздь золотисто-желтый (Lactarius chrysorrheus)

Категория: несъедобный

Шляпка (диаметр 3–7 см): матовая охряная, светло-бежевая или рыжая, с пятнами и концентрическими полосами. Гладкая на ощупь. У молодого гриба немного выпуклая, но со временем становится распростертой и вогнутой.

Ножка (высота 3–9 см): белая, цилиндрической формы со значительным утолщением у основания. Со временем меняется со сплошной на полую.

Пластинки: густые и неширокие, часто с характерным раздвоением на краях.

Мякоть: хрупкая, белого цвета, желтеет на срезе и при взаимодействии с воздухом. Млечный сок тоже белый, но быстро меняет цвет на желтый или золотистый.

У золотисто-желтого груздя нет выраженного запаха, мякоть на вкус неприятная, горькая или перечная.

Золотисто-желтый груздь

Груздь золотисто-желтый (Lactarius chrysorrheus)

- **Двойники:**
груздь дубовый (Lactarius quietus). Главное отличие в том, что его млечный сок не меняет цвет. От рыжика настоящего (Lactarius deliciosus) тоже можно отличить по млечному соку, а точнее, по его цвету: у настоящего рыжика он насыщенно-оранжевый и меняется на зеленоватый.

- **Когда растет:**
с конца июня и до середины октября в странах Евразийского континента с умеренным климатом.

- **Где можно найти:**
в лиственных лесах рядом с дубами или каштанами.

- **Употребление в пищу:**
из-за неприятного вкуса относится к несъедобным грибам.

- **Применение в народной медицине (данные не подтверждены и не прошли клинических исследований!):**
в виде отвара как средство от сильнейших головных болей.

- **Другие названия:**
млечник золотистый, груздь золотисто-млечный.

Млечный сок на пластинках золотисто-желтого груздя

Груздь камфорный (Lactarius camphoratus)

Категория: условно съедобный

Шляпка (диаметр 4–8 см): матовая, обычно коричневая или с красноватым оттенком. У молодых грибов плоская, со временем становится вогнутой. На ощупь гладкая.
Ножка (высота 3–7 см): ломкая, имеет цилиндрическую форму и обычно одного цвета со шляпкой. Расширяется снизу вверх. У молодых грибов сплошная, у старых полая.
Пластинки: частые, светло-розовые. У старых грибов могут быть почти коричневыми.
Мякоть: одного цвета с внешней поверхностью. Издает характерный запах камфоры или раздавленных клопов, за что гриб и получил свое название.

Камфорный груздь

Вдавленная шляпка груздя

Груздь камфорный (Lactarius camphoratus)

- **Двойники:**
отсутствуют (из-за характерного запаха).

- **Когда растет:**
с начала августа и до конца сентября в странах Евразийского континента с умеренным климатом.

- **Где можно найти:**
на кислой почве хвойных и лиственных лесов.

- **Употребление в пищу:**
при условии долгого предварительного отмачивания, чтобы удалить специфический запах, можно есть в соленом виде.

- **Применение в народной медицине (данные не подтверждены и не прошли клинических исследований!):**
считается, что отвар из камфорного груздя может помочь от лихорадки и сильных головных болей.

- **Другие названия:**
млечник камфорный.

Пластинки камфорного груздя

Груздь красно-коричневый (Lactarius volemus)

Категория: съедобный

Шляпка (диаметр 4–18 см): матовая, светло-коричневая, реже с красным или ярко-оранжевым оттенком. У молодых грибов округлая, но со временем становится распростертой, а затем и вдавленной. Края часто загнуты к внутренней стороне. На ощупь обычно сухая и гладкая, но может покрываться сетью мелких трещинок, а во влажную погоду быть слизистой или липкой.
Ножка (высота 3–12 см): бархатистая, крепкая и толстая, цилиндрической формы. По цвету обычно не отличается от шляпки.
Пластинки: узкие и частые, слегка розоватые или желтые, но чаще белые. При надавливании на поверхности образуются коричневые пятна.
Мякоть: очень ломкая, белого или рыжеватого цвета. На вкус сладкая. У свежесрезанного гриба запах селедки или вареных крабов.

Красно-коричневый груздь

Разные оттенки шляпки красно-коричневого груздя

Груздь красно-коричневый (Lactarius volemus)

- **Двойники:**
млечник неедкий (Lactarius mitissimus), но кожица на его шляпке не растрескивается, а сам гриб гораздо меньше.

- **Когда растет:**
с начала августа и до середины октября практически во всех странах Европы.

- **Где можно найти:**
в разных лесах рядом с любыми видами деревьев. Предпочитает влажные затемненные места.

Красно-коричневый груздь встречается даже на высоте 1000 м над уровнем моря.

- **Употребление в пищу:**
очень вкусен в соленом и жареном виде.

- **Применение в народной медицине:**
не применяется.

- **Другие названия:**
поддубенок, гладых, подорешник, молочай, подмолочник.

Груздь настоящий (Lactarius resimus)

Категория: съедобный

С начала XIX в. в русских научных кругах настоящим груздем называли груздь перечный — Lactarius piperatus. Но в 1942 г. ученый-миколог Борис Васильков доказал, что в народе настоящим считают вид Lactarius resimus.

Шляпка (диаметр 6–25 см): белая или желтоватая. У молодых грибов плоская, но со временем приобретает форму воронки. На загнутых к внутренней стороне краях практически всегда есть заметный пушок. На ощупь липкая и очень мокрая, часто с растительным мусором.

Ножка (высота 3–9 см): белая или желтоватая, цилиндрической формы, полая.

Пластинки: частые, белого или желтоватого цвета.

Мякоть: белая с белым млечным соком, который при взаимодействии с воздухом становится грязно-желтым или сероватым. Запах схож с ароматом свежих фруктов.

Настоящий груздь

Шляпка настоящего груздя с налипшей листвой

Груздь настоящий (Lactarius resimus)

- **Двойники:**
подгруздок белый (Russula delica), главное отличие которого в отсутствии у последнего млечного сока. У скрипницы (Lactarius vellereus) войлочная шляпка и нет пушка. Волнушка белая (Lactarius pubescens) намного меньше груздя и с более опушенной шляпкой. Груздь осиновый (Lactarius controversus) растет под осинами, где настоящий груздь практически не встречается. А млечный сок груздя перечного (Lactarius piperatus) зеленеет при взаимодействии с воздухом.

- **Когда растет:**
с начала июля и до конца сентября в Поволжье, Сибири и на Урале, встречается на территории Украины и Беларуси.

- **Где можно найти:**
в лиственных и смешанных лесах рядом с березами.

- **Употребление в пищу:**
солят после длительного отваривания, чтобы убрать горечь. Под действием рассола сочные и мясистые настоящие грузди приобретают голубоватый оттенок, а спустя 40 дней уже можно наслаждаться их вкусом. В Сибири до сих пор по традиции настоящие грузди солят вместе с волнушками и рыжиками. Во время знаменитой трапезы, устроенной в 1699 г. архиепископом Московским и всея России Андрианом, гостям помимо остальных блюд подали «три пирога долгие с грибами, два пирожка с груздями, грибы холодные под хреном, грузди холодные с маслом, грузди гретые с соком да маслом…». В Западной Европе настоящий груздь считается несъедобным грибом, а в России его исстари именуют царем грибов. Настоящий груздь по калорийности превосходит даже жирное мясо: в сухом веществе содержание белка доходит до 35 %.

- **Применение в народной медицине (данные не подтверждены и не прошли клинических исследований!):**
при лечении почечной недостаточности и мочекаменной болезни.

- **Другие названия:**
белый груздь, сырой груздь, правский груздь, мокрый груздь.

Груздь перечный (Lactarius piperatus)

Категория: условно съедобный

Шляпка (диаметр 5–20 см): обычно белая, очень редко светло-кремового цвета, который более концентрированный в центре и намного светлее у краев. У молодых грибов округлая, позже становится практически горизонтальной, а затем и выражено воронковидной. Края загнуты к внутренней стороне, но затем расправляются и становятся волнистыми. На ощупь гладкая и приятно бархатистая.

Ножка (высота 3–10 см): более светлая, чем шляпка, плотная и сплошная, расширяется снизу вверх. На ощупь гладкая, может быть слегка морщинистой.

Пластинки: частые, плавно нисходят к ножке.

Мякоть: белая и очень ломкая, очень острая на вкус. Млечный сок густой и едкий, имеет белый цвет, не меняющийся со временем.

Перечный груздь

Пластинки перечного груздя

Груздь перечный (Lactarius piperatus)

- **Двойники:**
грузди пергаментный (Lactarius pergamenus) и сизоватый (Lactarius glaucescens), скрипница (Lactarius vellereus). Пергаментный груздь имеет более длинную ножку и характерные морщинки на шляпке. Млечный сок сизоватого при высыхании становится зеленоватым. А у скрипницы есть легкий пушок на шляпке.

- **Когда растет:**
с начала июля и до середины октября в странах северной части Евразии.

- **Где можно найти:**
во влажных и глинистых местах смешанных и лиственных лесов.

- **Употребление в пищу:**
можно солить после тщательной температурной обработки. Благодаря острому вкусу смолотый в порошок засушенный гриб может стать достойной заменой черному перцу.

- **Применение в народной медицине (данные не подтверждены и не прошли клинических исследований!):**
жареный — как надежное средство при лечении почечнокаменной болезни. Кроме того, ученые смогли выделить из перечного груздя вещество, которое убивает туберкулезные палочки.

Груздь серо-розовый (Lactarius helvus)

Категория: несъедобный

Шляпка (диаметр 5–14 см): блестящая, обычно розоватая или коричнево-бурая. У молодого гриба обычно плоская. Со временем края сильно приподнимаются, и шляпка приобретает форму воронки.
Ножка (высота 3–12 см): рыхлая, цилиндрической формы, у старых грибов становится полой. Обычно такого же цвета, что и шляпка.
Пластинки: беловатые или немного розоватые, крепко приросшие к грибной ножке.
Мякоть: светло-желтая с очень сильным запахом. Запах серо-розового груздя терпкий и неприятный, похож на своеобразный аромат цикория или лекарственного любистока.

Серо-розовый груздь

У одного из этих серо-розовых груздей шляпка уже приобрела форму воронки, а у второго только начинает меняться

Пластинки серо-розового груздя

Серо-розовые грузди с грибницей

Груздь серо-розовый (Lactarius helvus)

- **Двойники:**
отсутствуют (из-за своеобразного аромата).

- **Когда растет:**
с середины июля и до конца сентября в северных странах с умеренным климатом.

- **Где можно найти:**
на кислых почвах хвойных лесов, особенно под елью. Реже под березами или в кустах черники. Часто встречается на заболоченных почвах.

- **Употребление в пищу:**
из-за неприятного запаха и плохих вкусовых качеств в пищу непригоден.

- **Применение в народной медицине:**
не применяется.

- **Другие названия:**
млечник серо-розовый, груздь несъедобный, млечник янтарный, млечник чалый.

Груздь синеющий (Lactarius repraesentaneus)

Категория: условно съедобный

Шляпка (диаметр 5–15 см): обычно желтого цвета, который лиловеет или синеет на месте надавливания, благодаря чему гриб и получил свое название. У молодых грибов слегка выпуклая, со временем меняется на более распростертую или слегка вдавленную. Опушенные края загнуты к внутренней стороне. На ощупь во влажную погоду слизистая.
Ножка (высота 5–9 см): желтая, немного светлее шляпки, цилиндрической формы, часто полая.

Пластинки: узкие, средней частоты, лимонного или желтого цвета, который темнеет при надавливании.
Мякоть: толстая и плотная, кремового, светло-бурого или желтого цвета. С белым млечным соком, который при взаимодействии с воздухом лиловеет.

Синеющий груздь

Груздь синеющий (Lactarius repraesentaneus)

- **Двойники:**
отсутствуют.

Шляпка и пластинки синеющего груздя

Срез мякоти синеющего груздя

- **Когда растет:**
с середины августа и до начала октября.

- **Где можно найти:**
в хвойных и смешанных лесах, часто рядом с елями и березами.

- **Употребление в пищу:**
не маринуется, так как синеют не только грибы, но и жидкость. В кулинарии используется в отваренном или жареном виде.

- **Применение в народной медицине:**
не применяется.

- **Другие названия:**
груздь желтый синеющий, груздь фиолетовый, груздь золотисто-желтый лиловеющий, груздь собачий.

Груздь смолисто-черный (Lactarius picinus)

Категория: несъедобный

Шляпка (диаметр 3–11 см): темно-коричневая или шоколадная, бархатистая, обычно плоская или немного вдавленная.
Ножка (высота 2–7 см): крепкая, цилиндрической формы, с небольшим опушением. Расширяется снизу вверх.
Пластинки: неширокие и частые.
Мякоть: плотная и белая, на срезе и при взаимодействии с воздухом слегка розовеет, причем розовеет и краснеет не сама мякоть, а млечный сок. При надломе или срезе издает явственный аромат фруктов.

Смолисто-черный груздь

Вдавленная шляпка и пластинки груздя смолисто-черного

Груздь смолисто-черный (Lactarius picinus)

- **Двойники:**
млечник бурый (Lactarius lignyotus). Единственное отличие заключается в том, что у него шляпка еще темнее.

- **Когда растет:**
с начала августа и до конца сентября в странах Евразийского континента с умеренным климатом.

- **Где можно найти:**
обычно под соснами и елями.

- **Употребление в пищу:**
не пригоден в пищу из-за вкусовых свойств.

- **Применение в народной медицине:**
не применяется.

- **Другие названия:**
млечник смолисто-черный, млечник смоляной.

Смолисто-черный груздь

Груздь черный (Lactarius necator)

Категория: условно съедобный

Шляпка (диаметр 6–22 см): темно-коричневая или темно-оливковая, обычно плоская, с небольшим углублением в центре, но может быть и воронковидной. Края шляпки, как правило, загнуты к внутренней стороне. В сухую погоду на ощупь сухая и гладкая, во влажную становится клейкой и липкой.
Ножка (высота 4–10 см): обычно одного цвета со шляпкой, реже более светлая. Расширяется снизу вверх, покрыта слизью. У молодых грибов сплошная, у старых становится практически полой.
Пластинки: частые и тонкие, нисходят к ножке.
Мякоть: ломкая, белого цвета, который сереет на срезе и при взаимодействии с воздухом. Издает приятный грибной аромат.

Черный груздь

Характерная для черного груздя форма шляпки — плоская с небольшим углублением

Пластинки черного груздя

Груздь черный (Lactarius necator)

- **Двойники:**
отсутствуют.

- **Когда растет:**
с начала июля и до середины октября в странах Евразийского континента с умеренным климатом.

- **Где можно найти:**
в светлых уголках лиственных и смешанных лесов, часто рядом с березами на неровных участках почвы (рытвины, возвышения и ямы).

Часто черный груздь прячется во мху или в траве под опавшей листвой

- **Употребление в пищу:**
после тщательного вымачивания (не менее 40 ч), варки и удаления кожицы гриб очень вкусен в соленом виде. Засоленные в банках черные грузди могут сохранять высокие вкусовые качества до трех лет. Необходимо долго варить, чтобы удалить горечь.

- **Применение в народной медицине (данные не подтверждены и не прошли клинических исследований!):**
как антибактериальное средство, в частности при сложно протекающей ангине.

ВАЖНО! Не пугайтесь, если черные грузди после тепловой обработки приобретут ярко-фиолетовый, вишневый или красный цвет. Это обычное свойство данных грибов.

- **Другие названия:**
оливково-черный груздь, чернушка, черныш, черная дуплянка, цыган, черный еловый груздь, оливково-коричневый груздь, варен.

Различные формы шляпок черного груздя

Краснушка (Lactarius subdulcis)

Категория: условно съедобный

Шляпка (диаметр 3–9 см): красновато-коричневая, немного выпуклая, со временем становится плоской или даже вдавленной. На ощупь гладкая, но может быть и слегка морщинистой.

Ножка (высота 4–9 см): цилиндрической формы, расширяется снизу вверх.

Пластинки: белые, у старых грибов могут быть коричневыми или розоватыми. Очень ломкие, по этой причине грибники краснушку собирать не любят.

Мякоть: розоватая, с водянистым млечным соком и специфическим запахом клопов или жженой резины. На вкус очень горькая.

Краснушка (Lactarius subdulcis)

- **Двойники:**
молочай (Lactarius volemus) и горькушка (Lactarius rufus). Молочай можно отличить по большему размеру шляпки и очень обильному млечному соку, а горькушку по цвету выделяемого сока: он темно-коричневый или бордовый.

- **Когда растет:**
с середины июля и до конца октября в странах Европы с умеренным климатом. Может расти и под первым выпавшим снегом.

- **Где можно найти:**
в лиственных лесах рядом с дубами и буками.

Бугорок в центре вдавленной шляпки краснушки

Ножка и пластинки краснушки

- **Употребление в пищу:**
отношение грибников к краснушке противоречивое. Ее относят к условно съедобным грибам и после тщательных отмачивания и отваривания рекомендуют солить или мариновать.

- **Применение в народной медицине:**
не применяется.

- **Другие названия:**
груздь сладкий, попута, млечник сладковатый.

Млечник блеклый (Lactarius vietus)

Категория: условно съедобный

Шляпка (диаметр 4–9 см): серая, сиреневая, лиловая или серо-коричневая, со временем выцветает до белой или сероватой. Немного выпуклая или распростертая. Центр слегка вдавленный, но с небольшим бугорком и обычно темнее краев, завернутых к внутренней стороне. Поверхность часто неровная. На ощупь клейкая и влажная, с прилипшими веточками или листьями.

Ножка (высота 5–9 см): белая или светло-коричневая, светлее шляпки, цилиндрической формы. Обычно ровная, но может быть и слегка изогнутой.

Пластинки: тонкие, узкие и очень частые. По цвету кремовые или охряные, сереют в месте нажатия.

Мякоть: белая или серая, с едким млечным соком. Тонкая, очень хрупкая.

Блеклый млечник

Млечник блеклый (Lactarius vietus)

- **Двойники:**
отсутствуют.

- **Когда растет:**
с середины августа и до начала октября.

- **Где можно найти:**
в лиственных и смешанных лесах, особенно часто рядом с березами. Предпочитает сырые и болотистые места.

- **Употребление в пищу:**
поскольку мякоть млечника очень тонкая, он не пользуется особой популярностью. Солят и маринуют только самые крупные экземпляры.

- **Применение в народной медицине:**
не применяется.

- **Другие названия:**
млечник вялый, волнушка болотная.

Пластинки блеклого млечника с млечным соком

Блеклый млечник растет большими группами

Млечник буроватый (Lactarius fuliginosus)

Категория: условно съедобный

Шляпка (диаметр 5–12 см): бурая или темно-шоколадная, хрупкая, меняет форму с выпуклой на сильно вдавленную. Края обычно подогнуты. На ощупь бархатистая.

Ножка (высота 5–11 см): белая или светло-коричневая, но у самого основания всегда белая. Цилиндрической формы, бархатистая на ощупь.

Пластинки: частые, имеют розоватый или охристый оттенок.

Мякоть: хрупкая и беловатая, на срезе и при взаимодействии с воздухом розовеет. Обладает резким, но не горьким вкусом, у свежесрезанного гриба явственный аромат фруктов.

Буроватый млечник

Пластинки буроватого млечника

Млечник буроватый (Lactarius fuliginosus)

- **Двойники:**
млечник бурый (Lactarius lignyotus), у которого более темная шляпка и более длинная ножка.

- **Когда растет:**
с начала июля и до середины сентября в лесах Европы.

- **Где можно найти:**
в лиственных лесах рядом с дубами и буками.

- **Употребление в пищу:**
гриб сушат и солят, но только после тщательной температурной обработки. В России он традиционный компонент солений, а жители Западной Европы считают его непригодным для употребления в пищу.

- **Применение в народной медицине:**
не применяется.

- **Другие названия:**
млечник сажистый, млечник темно-бурый.

Млечник бурый (Lactarius lignyotus)

Категория: условно съедобный

Шляпка (диаметр 3–9 см): темно-каштановая или черно-бурая. У молодых грибов выпуклая, часто с небольшим бугорком в центре. Со временем становится распростертой, а в дальнейшем и вдавленной. На ощупь бархатистая, изредка с небольшим количеством морщинок. Края всегда волнистые и немного опушенные.

Ножка (высота 4–10 см): твердая и сплошная, цилиндрической формы, часто одного цвета со шляпкой или немного светлее. На ощупь бархатистая.

Пластинки: широкие, крепко прирастают к шляпке. Обычно белые, у старых грибов слегка желтоватые, при надавливании приобретают отчетливый красноватый оттенок.

Мякоть: белого или светло-желтого цвета, на срезе приобретает красноватый оттенок. Млечный сок водянистый и неедкий. Нет выраженных запаха и вкуса, хотя практически все родственные грибы обладают приятным ароматом.

Характерный для бурого млечника цвет шляпки

Млечник бурый (Lactarius lignyotus)

- **Двойники:**
млечники смолисто-черный (Lactarius picinus) и буроватый (Lactarius fuliginosus). Но смолисто-черный можно отличить по крайне едкому млечному соку и более светлой окраске ножки, а буроватый растет исключительно в лиственных лесах.

- **Когда растет:**
с начала августа и до конца сентября в странах Евразийского континента с умеренным климатом и азиатской части России.

- **Где можно найти:**
на кислых почвах хвойных лесов.

- **Употребление в пищу:**
исключительно шляпки (ножки очень жесткие), которые обычно засаливают или маринуют.

- **Применение в народной медицине:**
не применяется.

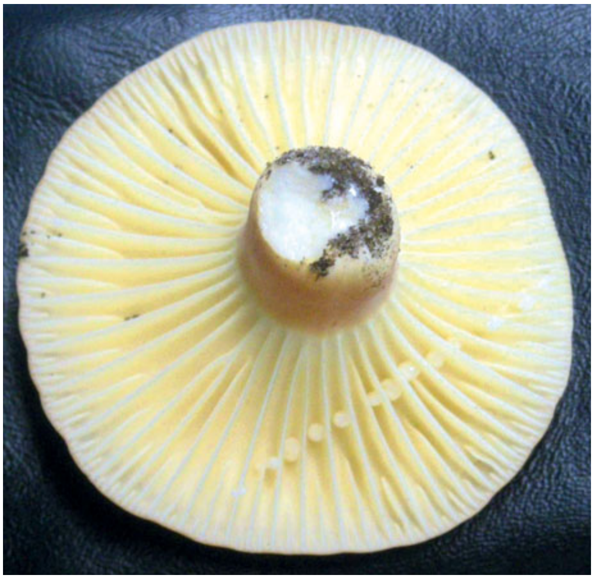
- **Другие названия:**
груздь маврологовый, млечник древесинный.

Бурый млечник

Млечник гигрофоровидный (Lactarius hygrophoroides)

Категория: съедобный

Шляпка (диаметр 4–10 см): преимущественно коричневого цвета, иногда с бурым или красноватым оттенком. У молодых грибов слегка выпуклая или плоская, а у более взрослых немного вдавленная. На ощупь сухая.
Ножка (высота 3–8 см): плотная, немного светлее шляпки.
Пластинки: нисходящие и редкие, белого или светло-кремового цвета.
Мякоть: очень ломкая, белая, с белым млечным соком.



Пластинки гигрофоровидного млечника с обильно выделяющимся млечным соком

Млечник гигрофоровидный (Lactarius hygrophoroides)

- **Двойники:**
грузть красно-коричневый (Lactarius volemus), у которого, в отличие от гигрофоровидного, млечный сок меняет цвет с белого на коричневатый.

- **Когда растет:**
с конца июня и до середины октября в странах Евразийского континента с умеренным климатом.

- **Где можно найти:**
только в лиственных лесах, чаще всего рядом с дубами.

- **Употребление в пищу:**
в жареном, соленом и маринованном виде.

- **Применение в народной медицине:**
не применяется.

Гигрофоровидный млечник

Млечник жгуче-млечный (Lactarius pyrogalus)

Категория: условно съедобный

Шляпка (диаметр 4–7 см): от телесного до оливкового или кремового цвета. У молодых грибов округлая с выраженной вершиной, у зрелых вогнутая с немного волнистыми краями. Покрыта слизью, количество которой значительно увеличивается во влажную погоду и после дождя.
Ножка (высота 3–7 см): схожая по цвету со шляпкой, плотная и немного суженная. У старых грибов может быть абсолютно полой.
Пластинки: светло-желтые, редкие и толстые.
Мякоть: плотная, грязно-белого или светло-серого цвета. При надломе издает очень приятный грибной запах. Вкус жгучий, из-за чего гриб и получил свое название.

Жгуче-млечный млечник

Внутренняя сторона шляпки жгуче-млечного млечника

Млечник жгуче-млечный (Lactarius pyrogalus)

- **Двойники:**
млечники блеклый (Lactarius vietus), грабовый (Lactarius circellatus), нейтральный (Lactarius quietus) и острый (Lactarius acris). Блеклый можно отличить по фиолетовому оттенку шляпки и дереву-соседу (растет под березами), а грабовый растет исключительно под грабами. У нейтрального млечника резкий запах и более темный цвет шляпки. У острого краснеющий на воздухе млечный сок, тогда как сок жгуче-красного млечника белый или светло-желтый и не темнеет.

- **Когда растет:**
с середины августа и до начала октября во многих странах Европы и Азии.

- **Где можно найти:**
в лиственных лесах, преимущественно рядом с лещиной, или густых кустарниках. Предпочитает освещенные участки леса. Вы никогда не найдете жгуче-млечный млечник в темных и влажных низинах.

- **Употребление в пищу:**
только в засоленном виде.

- **Применение в народной медицине:**
не применяется.

- **Другие названия:**
млечник жгучий, млечник садовый.

Млечник липкий (Lactarius blennius)

Категория: несъедобный

Шляпка (диаметр 4–11 см): серо-зеленая, часто с темными концентрированными зонами. Края светлее, чем центр. У молодого гриба шляпка слегка выпуклая, со временем уплощается и даже становится слегка вогнутой.
Ножка (высота 4–8 см): немного светлее шляпки, клейкая на ощупь.
Пластинки: тонкие и частые, белого цвета.
Мякоть: белая, ломкая, без выраженного запаха, но с сильным перечным вкусом. Густой млечный сок на солнце меняет цвет на зеленый или оливковый.

Липкий млечник

Пластинки липкого млечника

Млечник липкий (Lactarius blennius)

- **Двойники:**
млечник зонистый (Lactarius circellatus), который растет только под грабами.

- **Когда растет:**
с конца июля и до середины октября во многих странах Европы и Азии.

Взрослый липкий млечник

- **Где можно найти:**
только в лиственных лесах рядом с березами и буками. Иногда можно найти на гористой местности.

- **Употребление в пищу:**
не употребляется.

- **Применение в народной медицине:**
не применяется.

ВАЖНО! Некоторые ученые полагают, что липкие млечники содержат опасную дозу токсичных веществ, свойства которых полностью не изучены, поэтому ни в коем случае не стоит употреблять этот гриб в пищу.

- **Другие названия:**
млечник слизистый, млечник серо-зеленый, груздь серо-зеленый.

Млечник неедкий (Lactarius mitissimus)

Категория: условно съедобный

Шляпка (диаметр 4–12 см): обычно оранжевого или насыщенного абрикосового цвета, очень тонкая. У молодых грибов немного выпуклая или плоская, со временем меняется на воронковидную.
Ножка (высота 3–11 см): цилиндрической формы, одного цвета со шляпкой. У молодых грибов плотная, со временем часто становится полой.
Пластинки: не очень частые, кремового цвета, иногда с ярко-рыжими пятнами.
Мякоть: плотная, обычно светло-оранжевая. Не обладает выраженными запахом и вкусом.

Неедкий млечник

Воронковидная форма шляпки неедкого млечника

Млечник неедкий (Lactarius mitissimus)

- **Двойники:**
молодой млечник буроватый (Lactarius fuliginosus), но у него более темный цвет шляпки и длинная ножка.

- **Когда растет:**
с середины июля и до начала октября в странах Евразийского континента с умеренным климатом.

- **Где можно найти:**
в лесах разного типа обычно рядом с дубами, елями и березами. Может очень глубоко зарываться в моховую подстилку.

- **Употребление в пищу:**
обычно в соленом или маринованном виде.

- **Применение в народной медицине:**
не применяется.

- **Другие названия:**
млечник оранжевый.

Группка неедких млечников, растущих в лиственном лесу

Млечник обыкновенный (Lactarius trivialis)

Категория: условно съедобный

Шляпка (диаметр 5–22 см): блестящая даже в сухую погоду, с темными кольцами. Меняет цвет и форму в зависимости от возраста гриба: у молодых грибов темная и сизая, довольно выпуклая; у старых лиловая и коричневая, а затем охряная или желтая, более плоская и даже вдавленная. Плотная, может быть с мелкими ямочками. Края волнистые, изогнутые, часто заворачиваются внутрь.

Ножка (высота 4–10 см): бледно-серая или светло-охряная, цилиндрической формы, иногда вздутая, но всегда полая. Немного слизистая и клейкая.

Пластинки: частые, тонкие и широкие, желтого или кремового цвета, с ржавыми пятнами.

Мякоть: толстая и хрупкая. В основном белая, но под самой кожицей коричневатая, а у основания рыжая. Млечный сок очень горький, при взаимодействии с воздухом меняет цвет на желтый или слегка зеленоватый. Обладает своеобразным запахом, напоминающим рыбный.

Млечник обыкновенный (Lactarius trivialis)

- **Двойники:**
отсутствуют.

- **Когда растет:**
с середины июля и до конца сентября.

- **Где можно найти:**
во влажных местах и низинах всех типов лесов, чаще всего рядом с соснами, елями и березами. Прячется в густой траве или во мху. Обыкновенный млечник не боится насекомых-вредителей.

- **Употребление в пищу:**
в свежем или соленом виде при условии предварительного вымачивания, чтобы убрать горечь. При готовке меняет цвет на ярко-желтый или оранжевый. Очень популярен в заготовках у хозяек Финляндии.

- **Применение в народной медицине:**
не применяется.

- **Другие названия:**
гладыш, ольшанка, дуплянка, дуплянка желтая, груздь сизый.

Обыкновенный млечник

Форма шляпки обыкновенного млечника зависит от его возраста

Млечник печеночный (Lactarius hepaticus)

Категория: несъедобный

Шляпка (диаметр 3–7 см): коричневая, иногда с оливковым оттенком. Вдавленная или в форме воронки. Абсолютно гладкая, без морщинок или чешуек.
Ножка (высота 3–6 см): немного светлее шляпки, цилиндрической формы.
Пластинки: коричневого, охристого или розоватого цвета, частые, приросшие к шляпке.
Мякоть: светло-коричневая, тонкая и ломкая. Очень едкая. Млечный сок меняет цвет на солнце с белого на желтый.

Печеночный млечник

Млечник печеночный (Lactarius hepaticus)

- **Двойники:**
горькушка (Lactarius rufus) и млечник чахлый (Lactarius theiogalus). Млечный сок горькушки не меняет цвет, а шляпка млечника чахлого намного светлее.

- **Когда растет:**
с начала августа и до конца сентября.

- **Где можно найти:**
на кислых и песчаных почвах сосновых лесов.

- **Употребление в пищу:**
не употребляется из-за едкой мякоти.

- **Применение в народной медицине:**
не применяется.

Печеночные млечники, растущие в хвойном лесу

Млечник чахлый (Lactarius tabidus)

Чахлый млечник

Категория: условно съедобный

Шляпка (диаметр 3–7 см): рыжая, оранжевая или кирпичная. У молодых грибов выпуклая и с небольшим бугорком в центре, у зрелых распростертая или даже немного вдавленная.
Ножка (высота 2–6 см): одного цвета или немного светлее шляпки, у молодых грибов слегка рыхлая, со временем становится полностью полой.
Пластинки: довольно редкие, одного цвета со шляпкой, но немного светлее.
Мякоть: белая или слегка желтоватая, с островатым вкусом. Млечный сок тоже белый, но заметно темнеет при высыхании.

Различные формы шляпок чахлых млечников

Млечник чахлый (Lactarius tabidus)

- **Двойники:**
краснушка (Lactarius subdulcis), млечный сок которой не меняет окраску.

- **Когда растет:**
с середины июля и до начала сентября.

- **Где можно найти:**
во влажных местах лиственных и смешанных лесов.

- **Употребление в пищу:**
только в жареном виде.

- **Применение в народной медицине:**
не применяется.

- **Другие названия:**
млечник нежный.

Пластинки чахлого млечника

Млечник шиповатый (Lactarius spinosulus)

Категория: несъедобный

Шляпка (диаметр 3–8 см): от розоватой до красновато-коричневой, может быть с небольшими красными чешуйками. Обычно или слегка выпуклая, или практически распростертая, со временем иногда становится вдавленной. Края неровные и волнистые.
Ножка (высота 4–8 см): обычно изогнутая и полая. Одного цвета со шляпкой, заметно темнеет на месте надавливания или среза.
Мякоть: охряного либо белого цвета, у старых грибов может быть зеленоватой. Практически не имеет запаха, но вкус очень острый.
Пластинки: желтого цвета, крепко прирастают к ножке.

Млечник шиповатый (Lactarius spinosulus)

- **Двойники:**
волнушка розовая (Lactarius torminosus), правда, у нее меньшие размеры и крайне ломкая мякоть.
- **Когда растет:**
с начала августа и до конца сентября в странах Евразийского континента с умеренным климатом.
- **Где можно найти:**
во влажных лесах смешанного и лиственного типа. Предпочитает соседство с березами.
- **Употребление в пищу:**
не употребляется.
- **Применение в народной медицине:**
не применяется.

Шиповатый млечник

Подгруздок сухой (Russula delica)

Категория: съедобный

Шляпка (диаметр 5–15 см): матовая, белая или грязно-серая, с охристыми или желтыми пятнами, немного выпуклая, полностью распростертая или слегка вдавленная. Слегка волнистые

Большая шляпка сухого подгруздка

Сухой подгруздок

края обычно подвернуты к внутренней стороне. На ощупь сухая, иногда со слабым опушением.
Ножка (высота 2–5 см): цилиндрической формы, довольно короткая для массивной шляпки. Сплошная и белая у молодых грибов, полая и буроватая у старых.
Пластинки: тонкие, узкие и частые. Светлые, нередко белого цвета, с зеленоватым, бирюзовым или синеватым оттенком.
Мякоть: плотная, белая, без млечного сока и выраженных вкуса и запаха.

Подгруздок сухой (Russula delica)

- **Двойники:**
скрипница (Lactarius vellereus), у которой, в отличие от сухого подгруздка, есть млечный сок.

- **Когда растет:**
с конца июля и до середины сентября.

- **Где можно найти:**
в лесах всех типов, часто рядом с березами, осинами и дубами, реже с елями.

- **Употребление в пищу:**
считается очень вкусным грибом в сыром, маринованном и соленом виде. Ценители предпочитают засолку сухим способом.

- **Применение в народной медицине:**
не применяется.

- **Другие названия:**
подгруздок белый.

Пластинки сухого подгруздка

Рыжик еловый (Lactarius deterrimus)

Категория: съедобный

Шляпка (диаметр 3–9 см): оранжевая, с небольшим бугорком в центре, обычно слегка выпуклая, у старых грибов с зеленоватым оттенком, может быть немного вдавленной или воронковидной. Очень ломкая, со слегка опушенными краями. На ощупь гладкая, во влажную погоду может быть липкой.
Ножка (высота 3–8 см): такого же цвета, что и шляпка, очень ломкая, цилиндрической формы. У молодых грибов сплошная, со временем становится практически полой.
Пластинки: очень частые, светлее шляпки, зеленеют при надавливании.

Еловый рыжик

Слегка вдавленная и воронковидная шляпки елового рыжика

Пластинки елового рыжика

Мякоть: оранжевая, но в месте надлома и при взаимодействии с воздухом, как и млечный сок, быстро меняет цвет на красный, а затем на зеленоватый. Приятная на вкус, с фруктовым ароматом.

Рыжик еловый (Lactarius deterrimus)

- **Двойники:**
волнушка розовая (Lactarius torminosus) и рыжик настоящий (Lactarius deliciosus). У волнушки оранжевый млечный сок не меняет цвет, а настоящий рыжик меньшего размера и растет во всех типах хвойных лесов.

- **Когда растет:**
с середины августа и до конца сентября.

- **Где можно найти:**
в хвойных лесах.

- **Употребление в пищу:**
очень вкусен практически в любом виде.

- **Применение в народной медицине:**
не применяется.

- **Другие названия:**
еловик, рыжик зеленеющий.

Срез ножки елового рыжика

Опытные грибники считают, что вкуснее всего жареные еловые рыжики

Рыжик красный (Lactarius sanguifluus)

Категория: съедобный

Шляпка (диаметр 4–17 см): оранжевого или насыщенного розового цвета, очень плотная, распростертая или немного вдавленная в центре, нередко с подогнутыми краями.
Ножка (высота 3–9 см): очень крепкая, цилиндрической формы, расширяется снизу вверх, иногда с небольшими ямками или мучнистым налетом.
Пластинки: частые и неширокие.
Мякоть: ломкая, беловатая, с красными ямками и кроваво-красным млечным соком.

Красный рыжик

Рыжик красный (Lactarius sanguifluus)

- **Двойники:**
настоящий рыжик (Lactarius deliciosus), но у него млечный сок оранжевого цвета.

- **Когда растет:**
с начала июля и до середины сентября в странах Евразийского континента с умеренным климатом.

- **Где можно найти:**
на почвах лиственных лесов.

- **Употребление в пищу:**
очень вкусен в любом виде.

- **Применение в народной медицине:**
не применяется, но ученые смогли выделить из красного рыжика антибиотик лактариовиолин против туберкулеза.

Пластинки красного рыжика

Рыжик настоящий (Lactarius deliciosus)

Категория: съедобный

Шляпка (диаметр 5–14 см): блестящая, оранжевая или красноватая, может быть охристой, темно-желтой или красно-коричневой. Имеет характерные концентрические кольца и иногда белый налет. Выпуклая, но со временем меняется на практически плоскую или даже вдавленную. Края обычно заворачиваются к внутренней стороне. На ощупь гладкая, скользкая и немного липкая.

Ножка (высота 4–10 см): одного цвета со шляпкой, полая, с небольшими рытвинками-щербинками. Расширяется снизу вверх. Может быть с легким пушком.

Пластинки: тонкие, того же цвета, что и шляпка. Зеленеют от слабого нажатия.

Мякоть: очень плотная, зеленеет на месте среза при взаимодействии с воздухом, обладает слабым фруктовым запахом. Млечный сок светло-оранжевого цвета.

Настоящий рыжик

Вогнутая шляпка рыжика настоящего

Позеленевшие шляпки настоящих рыжиков

Блестящая во влажную погоду шляпка настоящего рыжика

Срез мякоти настоящего рыжика

Внутренняя сторона шляпки настоящего рыжика

Настоящие рыжики никогда не растут поодиночке

Рыжик настоящий (Lactarius deliciosus)

- **Двойники:**
рыжики еловый (Lactarius deterrimus), красный (Lactarius sanguifluus) и японский (Lactarius japonicus). Еловый рыжик отличается от настоящего меньшими размерами, а также тем, что растет исключительно под елями. Красный не имеет колец на шляпке, и у него насыщенно-красный млечный сок. Японский выделяет красноватый млечный сок и растет только на юге Приморского края и в Японии.

- **Когда растет:**
с начала июля и до середины сентября в странах Северного полушария с умеренным климатом.

- **Где можно найти:**
в хвойных лесах рядом с елями и соснами, часто зарывается в мох.

- **Употребление в пищу:**
не пригоден для сушки, но отличный гриб для соления или маринования. Рецептов существует множество. Это и рыжики пряные, и с лавровым листом, и потрясающие соусы. Знатоки-кулинары говорят, что настоящие рыжики нельзя мыть, достаточно просто протереть их, чтобы очистить от лесного мусора и пыли.

- **Применение в народной медицине:**
не применяется, но представители традиционной медицины смогли выделить из настоящего рыжика антибиотик лактариовилин, уничтожающий туберкулезную палочку.

- **Другие названия:**
рыжик сосновый, рыжик обыкновенный, рыжик деликатесный, рыжик боровой, рыжик благородный, рыжик осенний.

Пластинки настоящего рыжика

Маринованные рыжики — закуска, любимая многими россиянами

Серушка (Lactarius flexuosus)

Серушка

Категория: условно съедобный

Шляпка (диаметр 4–12 см): может быть не только серой, но и с оттенками фиолетового или розового. У молодых грибов выпуклая, затем становится воронковидной. Края неровные и загнутые ко внутренней стороне.
Ножка (высота 4–10 см): такого же цвета, что и шляпка, или чуть темнее, цилиндрической формы. У молодых грибов очень плотная, а у старых полая.
Пластинки: обычно плотно прирастают к ножке. Имеют желтоватый или бледно-серый оттенок.
Мякоть: очень плотная, белого цвета, с очень приятным фруктовым ароматом.

Вдавленная форма шляпки серушки

Серушка (Lactarius flexuosus)

- **Двойники:**
отсутствуют.

- **Когда растет:**
с середины июня и до начала сентября в странах Евразийского континента с умеренным климатом.

- **Где можно найти:**
часто в смешанных лесах, особенно по соседству с березами и осинами. Может вырастать на полянах или лесных опушках.

- **Употребление в пищу:**
обычно солятся после предварительного вымачивания.

- **Применение в народной медицине:**
не применяется.

- **Другие названия:**
серуха, подорожница, подорешница, серянка, млечник серый, дуплянка серая, млечник серо-лиловатый, путник.

Пластинки серушки

Скрипница (Lactarius vellereus)

Категория: условно съедобный

Шляпка (диаметр 6–28 см): обычно белая, с небольшим опушением, мясистая, плотная. Со временем меняется с выпуклой на практически плоскую, а затем воронкообразную. Края молодых грибов подогнутые, а у взрослых волнистые.
Ножка (высота 4–10 см): белая, крепкая и плотная.
Пластинки: неширокие и редкие, по цвету не отличаются от ножки и шляпки.
Мякоть: плотная и белая, с едким и беловатым млечным соком, очень хрупкая. На вкус из-за млечного сока очень острая, обладает приятным запахом.

Скрипница

Различные формы шляпок скрипницы

Скрипница (Lactarius vellereus)

- **Двойники:**
перечный груздь (Lactarius piperatus), однако у скрипницы более редкие пластинки.

- **Когда растет:**
с середины июля и до конца сентября в странах Евразийского континента с умеренным климатом.

- **Где можно найти:**
в хвойных и лиственных лесах, чаще всего на моховой подстилке и по соседству с березами.

- **Употребление в пищу:**
отличный и пригодный для засолки гриб при условии предварительного вымачивания в течение нескольких суток и смене воды.

- **Применение в народной медицине:**
не применяется.

- **Другие названия:**
войлочный груздь, подсухарь, скрипун, поскребыш молочный, скрипуха, скрипун осиновый.

Пластинки скрипницы

Сыроежка березовая (Russula betularum)

Категория: несъедобный

Шляпка (диаметр 3–7 см): от бежевой или желтой до розоватой или с сиреневым оттенком. Как и у остальных сыроежковых, у молодых грибов слегка выпуклая или полушаровидная, а со временем становится практически плоской или слегка вдавленной. Кожица, скользкая во влажную погоду, легко снимается с мякоти.

Ножка (высота 3–9 см): в форме цилиндра или булавы, обычно белого цвета. Очень ломкая, в зависимости от возраста гриба может быть как сплошной, так и полой.

Пластинки: белые и частые, могут быть прикрепленными или практически полностью свободными, а иногда и рваными.

Мякоть: белая, очень хрупкая и едкая на вкус. Обладает ароматом, схожим с запахом фруктов, меда или кокоса.

Березовая сыроежка

Шляпка и пластинки березовой сыроежки

Сыроежка березовая (Russula betularum)

- **Двойники:**
родственные сыроежка изящнейшая (Russula gracillima), ломкая (Russula fragilis) и едкая (Russula emetica). Изящнейшая отличается от березовой более бледной окраской и меньшими размерами. У ломкой кожица легко снимается со шляпки только наполовину, а едкая сыроежка, более крупная и насыщеннее окрашенная, растет рядом с хвойными деревьями.

- **Когда растет:**
с середины июня и до начала октября. Занесена в Красные книги Дании, Франции, Норвегии и Турции, но в России по-прежнему растет в изобилии.

- **Где можно найти:**
в сырых местах леса или около болот. Как видно из названия, предпочитает расти по соседству с березами.

- **Употребление в пищу:**
очень едкая, поэтому в кулинарии не используется.

- **Применение в народной медицине:**
не применяется.

Сыроежка выцветающая (Russula decolorans)

Категория: съедобный

Шляпка (диаметр 6–15 см): кирпичного, желтого, красновато-оранжевого или коричневого цвета, который со временем выцветает до грязно-серого. У молодых грибов полушаровидной формы, у остальных распрямляется и иногда вдавливается. Часто клейкая на ощупь, кожица легко снимается только с половины шляпки.

Ножка (высота 5–11 см): плотная, сплошная, часто морщинистая, цилиндрической формы, белого или серого цвета.

Пластинки: тонкие и широкие, приросшие к грибной ножке. У молодых грибов желтые, но со временем, как и шляпка, выцветают до серых.

Мякоть: в шляпке плотная, а в ножке рыхлая. Белая, сереет на месте среза, у старых грибов постоянно грязно-серая.

Выцветающая сыроежка

Пластинки выцветающей сыроежки

Сыроежка выцветающая (Russula decolorans)

- **Двойники:**
отсутствуют.

- **Когда растет:**
с середины июля и до конца сентября.

- **Где можно найти:**
во влажных хвойных лесах чаще всего по соседству с соснами. Может встречаться в черничниках или зарослях мха.

- **Употребление в пищу:**
в свежем, соленом и маринованном виде, при приготовлении вторых блюд используются только молодые грибы, шляпка которых еще не полностью распрямилась. Выцветающая сыроежка очень популярна в странах Восточной Европы.

- **Применение в народной медицине:**
не применяется.

- **Другие названия:**
сыроежка сереющая.

Сыроежка едкая (Russula emetica)

Категория: несъедобный

Шляпка (диаметр 5–10 см): красная, пурпурная или ярко-розовая. Края обычно светлее центра. В зависимости от возраста гриба может быть полушаровидной, слегка выпуклой, распростертой или вдавленной. Кожица клейкая и влажная, легко отделяется от мякоти.

Ножка (высота 4–7 см): очень ломкая, полая, цилиндрической формы. Обычно белая, но у самого основания может быть розоватой.

Пластинки: белые, широкие, средней частоты.

Мякоть: беловатая и очень тонкая, у молодых грибов плотная, но с возрастом становится рыхлой. Не обладает выраженным ароматом, на вкус очень едкая.

Едкие сыроежки

Центральная часть шляпки едкой сыроежки более яркая

Различные формы шляпок едкой сыроежки

Сыроежка едкая (Russula emetica)

- **Двойники:**
отсутствуют.

- **Когда растет:**
с середины июля и до конца сентября практически во всех странах Европы.

- **Где можно найти:**
в сырых местах хвойных и смешанных лесов.

- **Употребление в пищу:**
считается несъедобной из-за едкого и горького вкуса, но некоторые грибники употребляют сыроежку после длительного отваривания.

- **Применение в народной медицине:**
не применяется.

- **Другие названия:**
сыроежка жгучеедкая, сыроежка рвотная.

Вид сверху на едкую сыроежку

Частично полая и рыхлая ножка сыроежки

Широкая у основания ножка едкой сыроежки

Мякоть едкой сыроежки

Пластинки едкой сыроежки

Сыроежка желчная (Russula fellea)

Категория: условно съедобный

Шляпка (диаметр 4–11 см): соломенная, рыжая, палевая или беловатая, с более светлыми, чем центр, краями. У молодых грибов слегка выпуклая, со временем меняется на практически распростертую или слегка вдавленную. Мясистая и гладкая, сухая, в дождливую погоду может быть немного скользкой и блестящей. Кожица легко отделяется от мякоти только по краям.

Ножка (высота 3–7 см): тех же оттенков, что и шляпка, цилиндрической формы. Относительно ровная, слегка расширяется у самого основания. Сердцевина довольно рыхлая, а у старых грибов полностью полая.

Пластинки: белые или светло-желтые, с выделяющимися каплями жидкости и промежуточными менее длинными пластиночками. Частые, тонкие, плотно прирастают к ножке.

Мякоть: белая или желтоватая, очень ломкая. В сыром виде на вкус горькая и едкая, запах схож с ароматом меда, фруктов или запахом горчицы.

Шляпки и пластинки желчной сыроежки

Сыроежка желчная (Russula fellea)

- **Двойники:**
сыроежки мучнистая (Russula farinipes) и охристая (Russula ochroleuca). Мучнистую можно отличить по бородавочкам и мучнистому налету на ножке, а также меньшим размерам. Охристая на вкус менее острая и с сероватым оттенком ножки.

- **Когда растет:**
с конца июня и до начала сентября. Желчная сыроежка включена в Красные книги многих европейских стран, таких как Дания, Латвия и Норвегия, но в России распространена повсеместно и не является редкой.

- **Где можно найти:**
на хорошо дренированных и кислых почвах всех типов лесов, особенно часто рядом с буками, дубами и елями.

- **Употребление в пищу:**
только в соленом виде при условии отваривания.

- **Применение в народной медицине:**
не применяется.

- **Другие названия:**
сыроежка желчноедкая.

Сыроежка зеленоватая (Russula virescens)

Категория: съедобный

Шляпка (диаметр 5–16 см): зеленая, но может быть с желтоватым или голубоватым оттенком. У молодых грибов в форме полушария, у более старых распростертая. Мясистая, часто покрыта трещинами. Кожица очень толстая, с трудом отделяется от мякоти.

Ножка (высота 4–12 см): обычно белая, у самого основания могут быть чешуйки.

Пластинки: частые, белого или светло-кремового цвета.

Мякоть: плотная и беловатая, немного острая на вкус.

Зеленоватая сыроежка

Шляпка, срез и пластинки зеленоватой сыроежки

Сыроежка зеленоватая (Russula virescens)

- **Двойники:**
зеленоватые представители бледной поганки (Amanita phalloides), отличаются от сыроежки тем, что имеют кольцо на ножке и вольву.

- **Когда растет:**
с середины июля и до начала октября в странах с умеренным климатом.

- **Где можно найти:**
в лиственных и смешанных лесах, чаще всего по соседству с дубами и березами.

- **Употребление в пищу:**
одна из самых вкусных сыроежек, которую можно есть после 15 мин отваривания, мариновать, солить или сушить.

- **Применение в народной медицине:**
не применяется.

- **Другие названия:**
сыроежка чешуйчатая.

Сыроежка коротконогая (Russula brevipes)

Категория: съедобный

Шляпка (диаметр 7–22 см): матовая, белого цвета, иногда растрескавшаяся и с желтоватыми пятнами. У взрослых грибов плоской или вдавленной формы.
Ножка (высота 2–6 см): как можно судить по названию, достаточно короткая, цилиндрической формы, белая или буроватая.

Коротконогая сыроежка

Пластинки: частые и тонкие, белые или с зеленоватым оттенком.
Мякоть: белая, очень плотная, без млечного сока.

Сыроежка коротконогая (Russula brevipes)

- **Двойники:**
отсутствуют.

- **Когда растет:**
с начала августа и до конца сентября.

- **Где можно найти:**
в лиственных лесах. Из-за очень короткой ножки видна может быть только шляпка.

- **Употребление в пищу:**
гриб очень вкусен в жареном и засоленном виде.

- **Применение в народной медицине:**
не применяется.

Типичная для коротконогой сыроежки форма шляпки

Сыроежка кроваво-красная (Russula sanguinea)

Категория: несъедобный

Название этой сыроежки в переводе с латинского языка означает «кровожадная» или «кровяная».

Шляпка (диаметр 5–11 см): разнообразных оттенков красного — розовая, малиновая, алая или карминовая, но в жаркую погоду может выцветать до блекло-розового. В сухую погоду матовая, а во влажную блестящая и немного липкая. Мясистая, гладкая или слегка морщинистая. У молодых грибов имеет полушаровидную форму, а у более взрослых — распростертую или слегка вдавленную. Кожица легко

снимается только по краям, волнистым или слегка ребристым.
Ножка (высота 3–8 см): розовая или слегка сероватая. Сплошная и гладкая, цилиндрической или булавовидной формы.
Пластинки: узкие и частые, белого или кремового цвета, иногда с желтыми пятнами.
Мякоть: плотная и белая, без выраженного запаха, но с острым вкусом.

Пластинки кроваво-красной сыроежки

Кроваво-красная сыроежка

Различные формы шляпок кроваво-красной сыроежки

Сыроежка кроваво-красная (Russula sanguinea)

- **Двойники:**
сыроежка розовоногая (Russula rhodopus) с приятным мягким вкусом, шляпка которой блестит даже в сухую погоду; сыроежка болотная (Russula helodes) с более светлой ножкой, растущая исключительно среди мхов; сыроежка буреющая (Russula xerampelina) с более темной окраской и запахом сырой селедки.

- **Когда растет:**
с середины августа и до конца сентября.

- **Где можно найти:**
на песчаных и кислых почвах сосновых и смешанных лесов, изредка на открытых пространствах.

- **Употребление в пищу:**
гриб несъедобен.

- **Применение в народной медицине:**
не применяется.

- **Другие названия:**
сыроежка сардониксовая.

Группа кроваво-красных сыроежек, растущих в хвойном лесу

Сыроежка остроедкая (Russula sardonia)

Категория: несъедобный

Шляпка (диаметр 4–10 см): сиреневая, светло-фиолетовая, пурпурная, центр может быть почти черным или с зеленоватым оттенком. У молодых грибов шляпка выпуклая, у взрослых и старых немного вдавленная. Края или ровные, или слегка рубчатые. Кожица очень плотно прирастает к мякоти.

Ножка (высота 4–9 см): сплошная, ровная и гладкая, розового или лилового цвета.

Пластинки: частые и узкие, желтого цвета.

Мякоть: желтая и очень едкая.

Остроедкие сыроежки

Пластинки остроедкой сыроежки

Сыроежка остроедкая (Russula sardonia)

- **Двойники:**
отсутствуют.

- **Когда растет:**
с конца августа и до начала октября практически по всему умеренному поясу Евразийского континента.

- **Где можно найти:**
на песчаных почвах сосновых или еловых лесов.

- **Употребление в пищу:**
гриб несъедобен.

- **Применение в народной медицине:**
не применяется.

Остроедкие сыроежки растут большими группами, которые грибники называют «гнездами»

Сыроежка охристая (Russula ochroleuca)

Охристая сыроежка

Категория: съедобный

Шляпка (диаметр 6–11 см): желтая или охряная, слегка выпуклой формы, часто немного вдавленная в центре и с загнутыми к внутренней стороне краями. На ощупь гладкая, немного клейкая во влажную погоду, а в жаркую сухая. Кожица легко снимается только по краям.

Ножка (высота 4–8 см): белая или желтоватая, очень плотная и сухая, цилиндрической формы.

Пластинки: очень частые, тонкие и узкие, кремового, желтого или белого цвета.

Мякоть: плотная и твердая, белого цвета, который немного темнеет на месте среза. Не обладает выраженным запахом, на вкус едкая.

Сыроежка охристая (Russula ochroleuca)

- **Двойники:**
отсутствуют.

- **Когда растет:**
с середины августа и до начала октября в южных странах Европы.

- **Где можно найти:**
в широколиственных и хвойных лесах, часто по соседству с елями, березами и дубами. Может зарываться в мох или лесную подстилку.

- **Употребление в пищу:**
после 15 мин отваривания и в соленом виде.

- **Применение в народной медицине:**
не применяется.

- **Другие названия:**
сыроежка бледно-охристая, сыроежка бледно-желтая, сыроежка охряно-желтая.

Пластинки, срез мякоти, шляпки охристой сыроежки

Сыроежка пищевая (Russula vesca)

Категория: съедобный

Шляпка (диаметр 4–12 см): матовая, розово-красная, кирпичная или красно-бурая. У молодых грибов полушаровидная, со временем становится практически плоской. На ощупь во влажную погоду немного липкая. Края загнуты к внутренней стороне, иногда волнистые и рубчатые. Кожица не полностью закрывает мякоть, по краям обнажая пластинки, легко снимается только с краев.

Ножка (высота 3–7 см): белая, желтая или розово-ржавая, очень короткая, цилиндрической формы. Плотная у молодых грибов, у старых более полая.

Пластинки: очень частые, белые или желтоватые, иногда с ржавыми пятнами.

Мякоть: мясистая и плотная, белого цвета, ломкая. Без выраженного запаха.

Шляпка и пластинки пищевой сыроежки

Блестящие и липкие шляпки сыроежек, растущих во влажном лесу

Сыроежка пищевая (Russula vesca)

- **Двойники:**
родственницы-сыроежки, но только у пищевой кожица не закрывает пластинки.

- **Когда растет:**
с середины июля и до конца сентября в Европе.

- **Где можно найти:**
в лесах всех типов, особенно по соседству с березами и дубами.

- **Употребление в пищу:**
очень вкусный гриб. Употребляется в любом виде при условии отваривания в течение 15 мин.

- **Применение в народной медицине:**
не применяется.

- **Другие названия:**
сыроежка съедобная.

Сыроежка розовая (Russula rosea)

Категория: условно съедобный

Шляпка (диаметр 5–11 см): розовая, иногда выцветает до почти белого цвета. Мясистая, слегка выпуклая или практически полностью распростертая, с рубчатыми краями.

Ножка (высота 3–6 см): белая или розоватая, утолщенная у основания.

Пластинки: кремового или светло-коричневого цвета, плотно прирастают к ножке.

Мякоть: белая или слегка розоватая, горькая на вкус.

Розовая сыроежка

Иногда сыроежки настолько сильно зарываются в лесную подстилку, что на поверхности остаются только шляпки

Сыроежка розовая (Russula rosea)

- **Двойники:**
отсутствуют.

- **Когда растет:**
с середины августа и до начала октября.

- **Где можно найти:**
на песчаных почвах сосновых лесов.

- **Употребление в пищу:**
только в соленом виде.

- **Применение в народной медицине:**
не применяется.

Пластинки и ножка розовой сыроежки

Сыроежка сине-желтая (Russula cyanoxantha)

Категория: съедобный

Шляпка (диаметр 5–16 см): пурпурного, фиолетового или сиреневого цвета, разных оттенков синего, а также зеленого. У молодых грибов полушаровидная, со временем становится более распростертой или даже слегка вдавленной. Края обычно загнуты к внутренней стороне и часто растрескавшиеся. Кожица, которая может быть с морщинками, легко снимается лишь с двух третей, а в центре только с кусочками мякоти. На ощупь обычно сухая, но во влажную погоду становится слегка клейкой.

Ножка (высота 5–13 см): белая или сероватая, иногда со слабым лиловым оттенком. Немного морщинистая, цилиндрической формы. У молодых грибов плотная, у старых полая.

Пластинки: частые и широкие, обычно плотно прирастают к ножке. Жесткие и неломкие, белого или кремового цвета.

Мякоть: у молодых грибов плотная, у старых хрупкая, ломкая и ватообразная, может слегка сереть на месте среза. Не обладает выраженным запахом.

Сине-желтая сыроежка

Различные окраски шляпок и пластинки сине-желтой сыроежки

Ножка и шляпка сине-желтой сыроежки

Растрескавшаяся шляпка сине-желтой сыроежки

Сыроежка сине-желтая (Russula cyanoxantha)

- **Двойники:**
сыроежки, близкие по окраске шляпки. Но у них очень ломкие пластинки.

- **Когда растет:**
с конца июня и до начала сентября, часто встречается на Урале. Считается одним из самых ранних представителей сыроежковых.

- **Где можно найти:**
в лесах всех типов, но чаще всего в смешанных. Предпочитает соседство берез, дубов, осин и елей.

- **Употребление в пищу:**
очень вкусный гриб при условии отваривания в течение 10–15 мин, в маринованном и соленом виде.

- **Применение в народной медицине:**
не применяется.

- **Другие названия:**
сыроежка сине-зеленая, сыроежка разноцветная.

Сине-желтая сыроежка, растущая в лиственном лесу

Сыроежка цельная (Russula integra)

Категория: съедобный

Шляпка (диаметр 5–13 см): блестящая, обычно красно-бурая, может быть с темно-желтым, оливковым или фиолетовым оттенком. Плотная, имеет форму полушария, со временем становится практически плоской с небольшим вдавлением в центре. Волнистые края часто имеют трещины, могут загибаться к внутренней стороне. Немного липкая на ощупь кожица легко отстает от мякоти.

Ножка (высота 5–6 см): обычно белая или розоватая, иногда с желтыми пятнами или небольшими морщинками. Крепкая, цилиндрической формы.

Пластинки: грязно-желтые или сероватые, мясистые, заметно отстают от ножки.

Мякоть: белая и ломкая, у молодых грибов имеет сладковатый вкус, у старых — острый.

Цельная сыроежка

Пластинки цельной сыроежки

На территории России цельная сыроежка чаще всего встречается в Западной Сибири

Сыроежка цельная (Russula integra)

- **Двойники:**
изредка сыроежку цельную можно перепутать с зелено-красной (Russula alutacea), но зелено-красная намного больше и имеет кремовые пластинки, хорошо приросшие к ножке.

- **Когда растет:**
с середины июля и до начала сентября в странах Евразийского континента с умеренным климатом.

- **Где можно найти:**
на известковых почвах хвойных или смешанных лесов.

- **Употребление в пищу:**
в свежем или соленом виде, очень вкусный гриб.

- **Применение в народной медицине:**
не применяется.

- **Другие названия:**
сыроежка замечательная.

Срез мякоти цельной сыроежки

Сыроежка чернеющая (Russula nigricans)

Категория: условно съедобный

Шляпка (диаметр 5–20 см): обычно бурая или коричневая. У молодых грибов выпуклая и с загнутыми к внутренней стороне краями, у зрелых распростертая. Края светлее центра. На ощупь липкая, поэтому часто с мелкими веточками или листьями.

Ножка (высота 3–9 см): очень твердая, цилиндрической формы. У молодых грибов почти белая, со временем становится бурой или чернеет.

Пластинки: редкие и толстые, плотно прирастают к ножке. Изначально белые, постепенно чернеют.

Мякоть: очень плотная и светлая, быстро меняет цвет на красный, а затем практически черный. Горьковатая на вкус.
Опытные грибники не любят чернеющие сыроежки из-за частой червивости.

Чернеющие сыроежки

Покрасневший срез мякоти чернеющей сыроежки

Сыроежка чернеющая (Russula nigricans)

- **Двойники:**
сыроежка черная (Russula adusta), у которой частые пластинки и мякоть не краснеет на месте среза.

- **Когда растет:**
с конца июля и до начала октября.

- **Где можно найти:**
в основном растет группами в лесах всех типов, особенно часто по соседству с елями, соснами и дубами.

- **Употребление в пищу:**
только в соленом виде. Многие хозяйки не любят этот гриб, так как в процессе приготовления он сильно чернеет и не слишком привлекателен внешне.

- **Применение в народной медицине:**
не применяется.

- **Другие названия:**
подгруздок чернеющий.

Шляпки и ножка чернеющей сыроежки

Физалакриевые

Опенок зимний (Flammulina velutipes)

Категория: съедобный

Шляпка (диаметр 3–12 см): обычно желтая, коричневая или оранжевая, причем края светлее центра. У молодых грибов немного выпуклая, а у зрелых практически плоская.
Ножка (высота 3–9 см): как правило, темнее шляпки — темно-красная или коричневая, очень плотная и трубчатая, бархатистая на ощупь.
Мякоть: очень тонкая и ломкая, белого или светло-желтого цвета.
Пластинки: белые, кремовые или охристые, плотно прирастают к ножке.

Различная окраска центра и краев шляпки зимних опят

Вид сверху на зимние опята

Зимний опенок

Пластинки зимних опят

Опенок зимний (Flammulina velutipes)

- **Двойники:**
несъедобная веретеноногая коллибия (Collybia fusipes), имеющая ножку (часто сильно перекрученную) и шляпку красно-коричневого цвета и в 90 % случаев растущая только на корнях дубов.

- **Когда растет:**
с середины сентября и до начала мая в северных странах с умеренным климатом.

- **Где можно найти:**
на мертвых или больных лиственных деревьях, обычно это тополя, ивы и клены. Часто можно встретить в городской зоне — парках и скверах.

- **Употребление в пищу:**
только при условии обязательного предварительного отваривания (примерно 25–30 мин). По мнению ученых, зимние опята могут содержать небольшие дозы токсических веществ. Допускается длительное хранение в морозильных камерах. Зимние опята активно культивируются в промышленных масштабах на Востоке, в частности в Японии. Они круглогодично дают высокую урожайность, не требуя больших вложений. Сырье также низкобюджетное — мокрая подгнившая древесина и небольшое количество соломы. При использовании в кулинарии у старых зимних опят берут только шляпки, а у молодых необходимо обрезать темноватый кончик ножки.

- **Применение в народной медицине:**
не применяется. Ученые научились извлекать из зимних опят фламмулин — вещество, активное против саркомы.

- **Другие названия:**
зимний гриб, фламмулина бархатистоножковая, коллибия бархатистоножковая.

Мякоть ножки зимнего опенка

Зимние опята обычно растут большими сростками

Зимние опята, засыпанные снегом

Молодые зимние опята, выращенные на грибном заводе

Шампиньоновые

Гриб-зонтик белый (Macrolepiota excoriata)

Категория: съедобный

Шляпка (диаметр 7–13 см): обычно серо-белая, мясистая, с отстающими чешуйками, может быть кремовой или светло-коричневой. У молодых грибов имеет форму яйца, со временем становится практически плоской, с четко выраженным коричневым бугорком в центре. Края с белесыми волокнами.
Ножка (высота 5–14 см): полая, имеет форму цилиндра. Обычно немного изогнутая, белого цвета, ниже кольца темнее. Заметно коричневеет от прикосновения.
Пластинки: белые, очень частые и свободные. У старого гриба становятся коричневыми или с бурым оттенком.
Мякоть: белая, с приятным нетерпким запахом. При взаимодействии с воздухом цвет на срезе не меняет.

Белый гриб-зонтик

Пластинки и шляпка гриба-зонтика

Очень редко гриб-зонтик встречается на территории островных государств — Кубы и Шри-Ланки

Бугорок на шляпке гриба-зонтика

Гриб-зонтик белый (Macrolepiota excoriata)

- **Двойники:**
гриб-зонтик пестрый (Macrolepiota procera), сосцевидный (Macrolepiota mastoidea), гриб-зонтик Конрада (Macrolepiota konradii), а также несъедобная лепиота ядовитая (Lepiota helveola). Но зонтик пестрый намного больше, у гриба-зонтика Конрада кожица не покрывает шляпку полностью, у сосцевидного зонтика заостренная шляпка, а ядовитая лепиота не только намного меньше, но и с розовеющей на месте надлома или среза мякотью.

- **Когда растет:**
с середины июня и до начала октября практически во всех странах Евразийского континента, а также в Северной Америке, Северной Африке и Австралии.

- **Где можно найти:**
на относительно свободных участках всех типов лесов — просеках, опушках, пастбищах и лугах.

- **Употребление в пищу:**
обычно в сочетании с рыбными или мясными блюдами. У взрослых грибов нужно брать только шляпки, ножки чаще всего полые или волокнистые. Очень вкусный гриб, особенно популярен в традиционной китайское кухне.

- **Применение в народной медицине (данные не подтверждены и не прошли клинических исследований!):**
как средство от ревматизма.

- **Другие названия:**
гриб-зонтик полевой.

Гриб-зонтик краснеющий (Chlorophyllum rhacodes)

Категория: съедобный

Шляпка (диаметр 7–22 см): бежевая, серая или светло-коричневая, с волокнистыми чешуйками. У молодых грибов имеет форму небольшого куриного яйца, которая затем медленно расправляется до колокольчатой, а после становится практически плоской, как правило, с подвернутыми краями.

Ножка (высота 6–26 см): очень гладкая, светло-коричневая или белая, со временем темнеет. Сужается снизу вверх, обычно полая, цилиндрической формы. Легко отделяется от шляпки.

Пластинки: обычно белые или кремовые. При надавливании приобретают оранжевый, розовый или красноватый оттенок.

Мякоть: волокнистая и ломкая, белого цвета. На срезе становится красно-коричневой, особенно сильно это заметно в мякоти ножки. Обладает приятными вкусом и ароматом.

Краснеющий гриб-зонтик

Различные окраски шляпки краснеющего гриба-зонтика с характерными чешуйками

Частые пластинки краснеющего гриба-зонтика

Гриб-зонтик краснеющий (Chlorophyllum rhacodes)

- **Двойники:**

грибы-зонтики девичий (Leucoagaricus nympharum), изящный (Macrolepiota gracilenta) и пестрый (Macrolepiota procera). Шляпка девичьего зонтика более светлая, а цвет его мякоти практически не меняется на месте надлома или среза. У изящного гриба-зонтика меньшие размеры, мякоть также не меняет цвет. Пестрый зонтик более крупный, чем краснеющий, и не меняет цвет мякоти при взаимодействии с воздухом. Также гриб-зонтик краснеющий имеет сходство с ядовитым Chlorophyllum brunneum и свинцовошлаковым хлорофиллумом (Chlorophyllum molybdites). Но первый хлорофиллум можно отличить от краснеющего гриба-зонтика по более коричневому цвету шляпки и ножки, также по крупным чешуйкам на шляпке, а свинцовошлаковый растет только на территории Северной Америки.

- **Когда растет:**

с середины июня и до начала ноября в европейских и азиатских странах, а также в Северной Америке и Северной Африке.

- **Где можно найти:**

предпочитает плодородные и богатые перегноем почвы лиственных лесов. Встречается на лугах, лесных вырубках или в городских парках и скверах.

- **Употребление в пищу:**

практически в любом виде, только обязательно надо очищать гриб от жестких чешуек.

- **Применение в народной медицине:**

не применяется.

ВАЖНО! По мнению ученых, краснеющий гриб-зонтик может вызывать сильные аллергические реакции, поэтому аллергикам следует быть осторожными при его употреблении.

- **Другие названия:**

гриб-зонтик лохматый.

Кольцо с остатками покрывала на верхней части ножки краснеющего гриба-зонтика

Гриб-зонтик пестрый (Macrolepiota procera)

Категория: съедобный

Шляпка (диаметр 15–38 см): волокнистая, серая или бежевая, с темно-коричневыми чешуйками. У молодых грибов имеет форму шара или большого куриного яйца, затем раскрывается до конуса, потом становится похожей на зонтик. Края шляпки обычно загнуты к внутренней стороне, а в центре есть темный бугорок круглой формы.

Ножка (высота 10–35 см): однородная, коричневая. Часто с кольцами из чешуек, с кольцом или остатками покрывала на ножке. Полая и волокнистая, имеет форму цилиндра и легко отделяется от шляпки. У самого основания заметно округлое утолщение.

Пластинки: частые и свободные, белого или светло-серого цвета. Легко отделяются от шляпки.

Мякоть: рыхлая и белая. Имеет слабый, но приятный грибной аромат, по вкусу напоминает грецкий орех или шампиньоны.

Пестрый гриб-зонтик

Выделяющийся по цвету бугорок в центре шляпки пестрого гриба-зонтика

Характерная для молодого пестрого зонтика шляпка в форме куриного яйца

Чешуйки на шляпке пестрого гриба-зонтика

Взрослый пестрый гриб-зонтик

Шляпки пестрого гриба-зонтика иногда достигают внушительных размеров

Гриб-зонтик пестрый часто растет небольшими колониями или рядами, может образовывать «ведьмины круги»

Полная корзинка пестрых грибов-зонтиков

Зонтики, обжаренные в панировке, очень вкусное и питательное блюдо

Зонтики предпочитают открытые пространства

Гриб-зонтик пестрый (Macrolepiota procera)

- **Двойники:**

ядовитые хлорофиллумы — свинцовошлаковый (Chlorophyllum molybdites) и Chlorophyllum brunneum. Свинцовошлаковый намного меньше пестрого гриба-зонтика и встречается только в Северной Америке, а мякоть Chlorophyllum brunneum меняет цвет на месте среза или надлома. Также пестрый гриб-зонтик можно спутать со съедобными зонтиком изящным (Macrolepiota gracilenta) и краснеющим (Chlorophyllum rhacodes). Но изящный намного меньше, а краснеющий не только меньше, но и меняет цвет мякоти.

- **Когда растет:**

с середины июня и до начала ноября в странах Евразийского континента с умеренным климатом, а также в Северной и Южной Америке, Австралии, на территории Кубы и Шри-Ланки.

- **Где можно найти:**

на песчаных почвах и открытых пространствах, причем не только на лесных лугах или опушках, но и в городских парках и скверах.

- **Употребление в пищу:**

после предварительного очищения от чешуек шляпки можно использовать в кулинарии практически в любом виде, в том числе и сыром. Ножки жесткие, поэтому в пищу не употребляются. По вкусу пестрый зонтик напоминает шампиньоны. Особенно ценится французскими гурманами, которые рекомендуют обжаривать его в масле с зеленью. Единственный недостаток — этот гриб сильно ужаривается. В Италии пестрый зонтик называют mazza di tamburo («барабанные палочки»).

- **Применение в народной медицине (данные не подтверждены и не прошли клинических исследований!):**

в виде отвара как средство при лечении ревматизма.

- **Другие названия:**

гриб-зонтик большой, гриб-зонтик высокий, «барабанные палочки».

Остатки покрывала на ножке пестрого гриба-зонтика

Пластинки пестрого гриба-зонтика

У пестрого гриба-зонтика белая мякоть

Лепиота гребенчатая (Lepiota cristata)

Категория: несъедобный

Шляпка (диаметр 3–7 см): обычно красноватая или коричневая, с центральным бугорком. У молодых грибов колокольчатая или в форме конуса, а у старых распростертая. Сухая, в силу чего часто покрыта трещинками и желтыми или коричневатыми чешуйками.

Ножка (высота 3–10 см): желтая или светло-кремовая, сужается снизу вверх, имеет форму цилиндра, очень тонкая и полая. У молодых грибов есть белое кольцо, которое со временем исчезает.

Мякоть: волокнистая, белого цвета. Очень кислая с крайне неприятным химическим запахом.

Гребенчатая лепиота

Шляпка лепиоты с центральным бугорком

Пластинки: неровные и свободные. У молодых грибов белые, у старых кремовые или коричневатые.

Лепиота гребенчатая (Lepiota cristata)

- **Двойники:**
родственники-лепиоты сиреневая (Lepiota lilacea), каштановая (Lepiota castanea) и шерстистообутая (Lepiota clypeolaria). Сиреневая крайне ядовита, имеет чешуйки пурпурного цвета, у каштановой и шерстистообутой чешуек на шляпках больше и они темнее.

- **Когда растет:**
с начала июля и до конца сентября в странах Северного полушария с умеренным климатом.

- **Где можно найти:**
на почвах хвойных и смешанных лесов, на опушках или вдоль дорог. Особенно часто растет рядом с соснами.

- **Употребление в пищу:**
не употребляется.

- **Применение в народной медицине:**
не применяется.

- **Другие названия:**
зонтик гребенчатый, чешуйница гребенчатая.

Гребенчатая лепиота чаще всего растет небольшими группами

Лепиота каштановая (Lepiota castanea)

Категория: несъедобный

Название лепиоты каштановой с древнегреческого переводится как «чешуя».

Шляпка (диаметр 2–6 см): часто растрескавшаяся, у молодых грибов колокольчатой или яйцевидной формы, со временем становится более распростертой. Имеет небольшой бугорок в центре, середина обычно темнее краев. Светлая кожица густо усеяна каштановыми или коричневыми чешуйками.

Ножка (высота 3–7 см): цилиндрической формы, сужается снизу вверх, обычно полая. У молодых грибов есть небольшое кольцо.

Мякоть: очень ломкая, под кожицей шляпки светлая, почти белая, а в ножке бурая или темно-красная.

Пластинки: тонкие, обычно белого цвета, у старых грибов могут быть желтыми или светло-коричневыми.

Шляпка и пластинки каштановой лепиоты

Лепиота каштановая (Lepiota castanea)

- **Двойники:**
отсутствуют.

- **Когда растет:**
с начала июля и до середины сентября в странах Европы и на территории Сибири.

- **Где можно найти:**
на почвах лиственных и смешанных лесов.

- **Употребление в пищу:**
не употребляется, так как содержит опасные аматоксины.

- **Применение в народной медицине:**
не применяется.

- **Другие названия:**
зонтик каштановый.

В лиственном лесу много ложных и ядовитых грибов, в том числе каштановых лепиот

Лепиота шероховатая (Lepiota aspera)

Категория: несъедобный

Шляпка (диаметр 5–15 см): желтая, коричневатая или оранжевая, сухая на ощупь. У молодых грибов в форме небольшого яйца, со временем меняется на слегка выпуклую. Небольшие трещинки или чешуйки у взрослых лепиот обычно отпадают.

Ножка (высота 6–13 см): часто полая, в форме цилиндра, с устойчивым кольцом. Светлее шляпки, редко с небольшими чешуйками. Обычно гладкая на ощупь.

Мякоть: в шляпке волокнистая, белого цвета, в ножке темнее. Обладает неприятным гнилостным запахом и островато-горьким вкусом.

Пластинки: частые и неровные, белого или желтоватого цвета.

Шероховатая лепиота

Чешуйки на шляпке лепиоты

Шероховатые лепиоты растут только большими группами-сростками

Лепиота шероховатая (Lepiota aspera)

- **Двойники:**
отсутствуют.

- **Когда растет:**
с начала августа и до октября в северных странах Евразийского континента, Северной Америке и Африке.

Шляпка и пластинки шероховатой лепиоты

- **Где можно найти:**
в лесах смешанного типа с влажной и богатой перегноем почвой. Может встречаться в городских парках на сгнившей опавшей листве.

- **Употребление в пищу:**
не употребляется.

- **Применение в народной медицине (данные не подтверждены и не прошли клинических исследований!):**
настойка используются для борьбы со злокачественными опухолями, особенно эффективна при лечении саркомы.

- **Другие названия:**
зонтик острочешуйчатый.

Хлорофиллум свинцовошлаковый (Chlorophyllum molybdites)

Категория: несъедобный

Шляпка (диаметр 6–32 см): белая, изредка сероватая, сухая, с небольшим темным бугорком в центре. Сначала шаровидная, потом колокольчатая, а у старых грибов почти плоская. Сверху покрыта чешуйками, иногда остатками покрывала.
Ножка (высота 8–28 см): белого цвета, который меняется на коричневый на месте повреждения, очень гладкая, расширяется сверху вниз. У молодых грибов есть белое кольцо в верхней части.
Мякоть: белая, на месте надлома и при взаимодействии с воздухом может становиться красноватой или розоватой. Не имеет выраженного запаха.

Свинцовошлаковый хлорофиллум

Вид сверху на шляпку свинцовошлакового хлорофиллума

Различные формы шляпок молодого и взрослого хлорофиллума свинцовошлакового

Чешуйки на поверхности свинцовошлакового хлорофиллума

Кольцо на ножке хлорофиллума

Ножка свинцовошлакового хлорофиллума

Шляпка старого свинцовошлакового хлорофиллума

Хлорофиллум свинцовошлаковый (Chlorophyllum molybdites)

- **Двойники:**
гриб-зонтик краснеющий (Chlorophyllum rhacodes), имеющий приятный грибной запах и много волокнистых чешуек.

- **Когда растет:**
с конца мая и до середины сентября в странах Евразии, Северной Америке и Австралии.

- **Где можно найти:**
на открытых пространствах лесов и лугов.

- **Употребление в пищу:**
пищевые свойства не изучены, поэтому в пищу употреблять не рекомендуется.

- **Применение в народной медицине:**
не применяется.

Группа хлорофиллумов на лугу

Цистодерма амиантовая (Cystoderma amianthinum)

Категория: условно съедобный

Шляпка (диаметр 2–7 см): рыжая, коричневая или желтоватая, с центральным бугорком и часто с остатками покрывала. У молодых грибов имеет форму колокольчика, со временем становится практически плоской или немного выпуклой, с морщинами или небольшими складочками. Края обычно загнуты к внутренней стороне.
Ножка (высота 3–10 см): очень гладкая, белая, сужается снизу вверх, имеет форму цилиндра. Обычно без кольца от покрывала.
Пластинки: плотно прирастают к ножке. У молодых грибов белые, со временем становятся кремовыми или светло-коричневыми.
Мякоть: очень тонкая и хрупкая, обычно бледно-желтого или белого цвета. На срезе или надломе пахнет плесенью.

Амиантовая цистодерма

Вид сверху на шляпку амиантовой цистодермы

Бугорок в центре шляпки амиантовой цистодермы

Шляпка и пластинки амиантовой цистодермы

Срез мякоти амиантовой цистодермы

Цистодерма амиантовая (Cystoderma amianthinum)

- **Двойники:**
отсутствуют.

Амиантовая цистодерма часто растет на полянах

- **Когда растет:**
с начала августа и до середины октября в странах Северного полушария с умеренным климатом.

- **Где можно найти:**
обычно в хвойных лесах, реже в посадках смешанного типа или с папоротниками, на полянах или в парках.

- **Употребление в пищу:**
не употребляется, так как имеет крайне низкие вкусовые качества и неприятный запах.

- **Применение в народной медицине (данные не подтверждены и не прошли клинических исследований!):**
как средство для лечения и профилактики гастрита.

Цистодерма пахучая (Cystoderma carcharias)

Категория: условно съедобный

Шляпка (диаметр 3–8 см): обычно серая, грязно-желтая или розоватая, с большим центральным бугорком и бахромчатыми краями, которые, как правило, значительно светлее центра. У молодых грибов похожа на шар или конус, у остальных более распростертая. На ощупь сухая.

Ножка (высота 3–11 см): очень гладкая, белая, сужается снизу вверх, цилиндрической формы, с центральным кольцом серого или розоватого цвета.

Пластинки: крепко прирастают к ножке. Белые у молодых грибов, с возрастом темнеют.

Мякоть: очень хрупкая, белого или розоватого цвета.

Название цистодерм происходит от греческого «острый», «шершавый» или «зазубренный».

Пахучая цистодерма

Бугорок на шляпке пахучей цистодермы

Более яркий центр шляпки пахучей цистодермы

Ножка и пластинки пахучей цистодермы

Цистодерма пахучая (Cystoderma carcharias)

- **Двойники:**
родственные виды небольших цистодерм, однако они, как правило, более желтые.

- **Когда растет:**
с середины августа и до начала ноября в странах Евразии и Северной Америки с умеренным климатом.

- **Где можно найти:**
в хвойных лесах с меловыми почвами, обычно во мху рядом с соснами.

- **Употребление в пищу:**
практически не употребляется в силу малоизученности.

- **Применение в народной медицине:**
не применяется.

- **Другие названия:**
цистодерма шелушистая, зонтик пахучий.

Шампиньон Бернарда (Agaricus bernardii)

Категория: съедобный

Шляпка (диаметр 6–16 см): белая, серая или пепельная, немного выпуклая или почти совсем плоская, иногда с чешуйками. Очень мясистая, с завернутыми внутрь краями. В сухую погоду может покрываться тонкими трещинками.

Сырой шампиньон Бернарда издает крайне неприятный запах

Ножка (высота 4–12 см): имеет форму цилиндра.
Пластинки: очень частые. У молодых грибов нежно-розового цвета, со временем становятся кремово-коричневыми.
Мякоть: белая, заметно розовеет с возрастом.

Пластинки шампиньона Бернарда

Шампиньон Бернарда (Agaricus bernardii)

- **Двойники:**
шампиньон двукольцевой (Agaricus bitorquis) с кисловатым запахом, двойным кольцом, его шляпка не растрескивается.

- **Когда растет:**
с конца июня и до середины октября практически во всех странах Европы.

- **Где можно найти:**
на соляных или песчаных почвах.

- **Употребление в пищу:**
в любом виде.

- **Применение в народной медицине:**
не применяется.

ВАЖНО! Шампиньон Бернарда часто растет вдоль загрязненных дорог и магистралей и сильно впитывает пары бензина и дорожную грязь, поэтому употребляйте только те грибы, которые собраны в экологически чистых местах.

Шампиньон двукольцевой (Agaricus bitorquis)

Категория: съедобный

Название гриб получил благодаря характерному двойному кольцу, образованному остатками покрывала.

Шляпка (диаметр 5–18 см): грязно-белая или светло-серая. Мясистая и толстая, обычно гладкая на ощупь и только в редких случаях может быть с небольшими чешуйками.

Двукольцевой шампиньон

Ножка (высота 4–12 см): гладкая, белого цвета, с двойным кольцом.

Пластинки: частые, розоватого или светло-красного цвета.

Мякоть: плотная, на срезе и при взаимодействии с воздухом медленно, но заметно розовеет.

Взрослый двукольцевой шампиньон

Два характерных кольца на ножке двукольцевого шампиньона

Шампиньон двукольцевой (Agaricus bitorquis)

- **Двойники:**
отсутствуют.

- **Когда растет:**
с начала мая и до конца сентября в странах Евразийского континента с умеренным климатом.

- **Где можно найти:**
на удобренной почве садов и огородов, часто в городских парках, канавах и на обочинах.

- **Употребление в пищу:**
в любом виде.

- **Применение в народной медицине:**
не применяется.

ВАЖНО! Часто двукольцевые шампиньоны растут рядом с оживленными автомагистралями и загрязненными дорогами, поэтому могут накапливать вредные вещества.

- **Другие названия:**
шампиньон тротуарный.

Корень двукольцевого шампиньона

Пластинки двукольцевого шампиньона

Двукольцевые шампиньоны могут плодоносить большими группами

Меняющая цвет мякоть двукольцевого шампиньона

Шампиньон обыкновенный (Agaricus campestris)

Категория: съедобный

Обыкновенный шампиньон

Шляпка (диаметр 6–16 см): белая или светло-бурая, имеет форму полушария, которая со временем меняется на практически распростертую. На ощупь бархатистая, реже может быть с мелкими чешуйками.
Ножка (высота 4–11 см): одного цвета со шляпкой, прямая и ровная, расширяется ближе к основанию. В средней части имеет заметное широкое белое кольцо.
Пластинки: меняют цвет с беловатого до розоватого, а затем и светло-коричневого.
Мякоть: белая, но заметно розовеет на месте надлома и при взаимодействии с воздухом.

Обыкновенный шампиньон, зарывшийся в траву

Шляпка и пластинки обыкновенного шампиньона

Шампиньон обыкновенный (Agaricus campestris)

- **Двойники:**
отсутствуют.

- **Когда растет:**
с конца мая и до середины октября в странах Евразии с умеренным климатом.

- **Где можно найти:**
на удобренных почвах парков и огородов или на кладбищах. Пробиваясь через асфальт и другие твердые покрытия, обыкновенный шампиньон может развивать упорное давление в семь атмосфер.

Семейка молодых обыкновенных шампиньонов

- **Употребление в пищу:**
практически в любом виде, кроме соления и маринования.

- **Применение в народной медицине (данные не подтверждены и не прошли клинических исследований!):**
в виде настойки, которая обладает сильным бактерицидным действием. Это средство считалось очень действенным во время эпидемий брюшного тифа.

- **Другие названия:**
шампиньон настоящий, печерица (в Украине и Беларуси).

Шампиньон полевой (Agaricus arvensis)

Категория: съедобный

В 1762 г. полевой шампиньон выделил в отдельную группу профессор Виттенбергского и Тюбингенского университетов Якоб Шеффер, ботаник, орнитолог и энтомолог.

Шляпка (диаметр 7–22 см): белая, серая, кремовая или светло-охряная (у старых грибов) с остатками покрывала. Имеет форму небольшого яйца или колокольчика, но со временем становится практически распростертой с заметным бугорком в центре. Края у молодых грибов завернуты внутрь, позже становятся волнистыми. В сухую погоду могут сильно растрескиваться, за счет чего становятся неровными и рваными. На ощупь гладкая, в редких случаях может быть с небольшими чешуйками.

Ножка (высота 5–12 см): обычно такого же цвета, что и шляпка, желтеет при надавливании, волокнистая, имеет цилиндрическую форму и большое двухслойное кольцо. Часто сужается снизу вверх. У молодых грибов сплошная, но со временем становится полой. Легко отделяется от шляпки.

Пластинки: могут быть бело-серыми, буроватыми, с горчичным или фиолетовым оттенком, у старых грибов темно-коричневые или черные.

Мякоть: белая или светло-желтая, очень плотная, желтеет на срезе и при взаимодействии с воздухом. Сладкая на вкус.

Полевой шампиньон

Молодые полевые шампиньоны на срезе выделяют сильный аромат миндаля или аниса

Волнистые края шляпки полевого шампиньона

Молодой полевой шампиньон

Кольцо на ножке полевого шампиньона

Пластинки полевого шампиньона

Шампиньон полевой (Agaricus arvensis)

- **Двойники:**

поганка бледная (Amanita phalloides) и шампиньон желтокожий (Agaricus xanthodermus). Но у бледной поганки нет анисового запаха и на ножке однослойное кольцо. А желтокожий шампиньон отличается сильным медикаментозным запахом карболки.

- **Когда растет:**

с конца мая и до начала ноября в северных регионах России.

- **Где можно найти:**

на открытых пространствах лесов, полей и пастбищ, может встречаться в гористых местностях, зарослях крапивы или у елей. Большие группы полевых шампиньонов иногда образуют «ведьмины кольца».

Чешуйки полевого шампиньона

- **Употребление в пищу:**

как в свежем виде, так и после любого вида обработки. Очень вкусный гриб, во многих странах считается деликатесным.

- **Применение в народной медицине (данные не подтверждены и не прошли клинических исследований!):**

в виде вытяжки как эффективное средство при лечении сахарного диабета. Отвары исстари используются в глубинке в качестве антидота при змеиных укусах.

ВАЖНО! Полевые шампиньоны часто накапливают тяжелые металлы. Кадмий, медь и другие элементы в больших дозах могут быть опасны для здоровья. Старайтесь собирать грибы в экологически чистой местности.
Англичане называют полевой шампиньон horse mushroom — «лошадиный гриб», потому что он часто растет на лошадином навозе.

Срез сплошной ножки полевого шампиньона

Удача грибника — полная корзина грибов

Энтоломовые

Подвишенник (Clitopilus prunulus)

Категория: съедобный

Латинское название подвишенника буквально переводится как «маленькая слива»: цвет молодых слив полностью схож с окраской этого гриба.

Шляпка (диаметр 5–13 см): матовая, белая или сероватая, при надавливании заметно темнеет. Со временем меняет форму от полушаровидной до плоской или сильно вдавленной. Края обычно подвернуты к внутренней стороне, а в центре часто есть небольшой бугорок. Немного опушенная, на ощупь в дождливую или сырую погоду скользкая и липкая, а в сухую — гладкая.

Ножка (высота 3–9 см): одного цвета со шляпкой, сплошная, часто изогнутая, имеет цилиндрическую форму и расширяется снизу вверх. Покрыта мучнистым налетом или слабым пушком.

Пластинки: узкие, меняют расцветку по мере роста гриба от белого или светло-желтого до светло-розового.

Мякоть: плотная, белая, очень мягкая. Обладает характерным запахом свежей муки. Некоторые грибники утверждают, что аромат подвишенника напоминает огуречный.

Подвишенник

Ножка подвишенника

Подвишенник (Clitopilus prunulus)

- **Двойники:**

говорушки восковидная (Clitocybe cerussata) и беловатая (Clitocybe dealbata). Подвишенник отличается отсутствием водянистых колец на шляпке и цветом пластинок у взрослых грибов. Внешне схож с подвишенником и серопластинник горький (Clitopilus mundulus), но его шляпка имеет концентрические трещины, а мякоть очень горькая.

- **Когда растет:**

с начала июля и до середины октября в странах Европы с умеренным климатом.

Подвишенник растет на кислых и глинистых почвах

- **Где можно найти:**

на кислых и глинистых почвах всех видов лесов, часто встречается рядом с березами и дубами. Также может расти около садовых деревьев — сливы или вишни.

- **Употребление в пищу:**

в любом виде при условии предварительного отваривания в течение 15–20 мин. Не рекомендуется долго хранить необработанные грибы.

- **Применение в народной медицине (данные не подтверждены и не прошли клинических исследований!):**

в виде вытяжки, обладающей сильным антикоагулирующим свойством.

ВАЖНО! Подвишенник внешне очень похож на многие смертельно ядовитые грибы, часто отличить их можно только в лабораторных условиях, поэтому не рекомендуется собирать его малоопытным грибникам.

- **Другие названия:**

подвишень, ивишень, вишняк, клитопилус обыкновенный.

Вид на подвишенник сверху

Пластинки подвишенника

ГЛАВА 4
ПЕРЕРАБОТКА И ХРАНЕНИЕ ГРИБОВ. ГРИБНАЯ КУЛИНАРИЯ

Грибы — скоропортящийся продукт, который не рекомендуется хранить сырым на протяжении долгого времени. Именно поэтому их желательно перерабатывать сразу в день сбора или покупки.

Отравление грибами считается одним из самых опасных пищевых отравлений и способно привести к смерти пострадавшего, поэтому не берите неизвестные и сомнительные грибы — они могут быть опасны. При первых признаках отравления (головной боли, боли в желудке, тошноте, переходящей в безудержную рвоту) немедленно вызывайте врача или скорую помощь. В таких случаях сохранение здоровья и жизни часто зависит от того, как быстро больной получит врачебную помощь. Она наиболее эффективна в первые 24 ч после употребления ядовитых грибов.

Первичная обработка грибов состоит из нескольких этапов. Для начала их необходимо очистить от мусора, отрезать ножки или места, поврежденные насекомыми. Чтобы грибы не чернели, лучше использовать ножи из нержавеющей стали. Основные способы хранения и переработки — это сушка, маринование, соление и консервирование. Они основаны на создании условий, при которых микробы не могут развиваться, а продукты сохраняют свои питательные и вкусовые качества. На многие микробы губительно воздействует именно нагревание. Некоторые погибают при температуре 60 °C, другие — при 60–100 °C. Однако есть бактериии, остающиеся жизнеспособными и при температуре более 100 °C. Позже, в нормальных температурных условиях, они начинают развиваться и размножаться.

Чистка и обработка грибов не самое увлекательное, но необходимое занятие

Консервирование невозможно без использования уксусной или лимонной кислоты, так как и та, и другая подавляют жизнедеятельность микробов. Правда, в кислой среде неплохо размножаются дрожжи и плесень. Их появление неизбежно при квашении и солении продуктов. Но эта плесень не вредит человеку, ее можно просто промыть или собрать.

Особенно опасны в консервированных продуктах возбудители ботулизма. Они живут только в безвоздушном пространстве, а, как известно, в консервных банках кислорода нет. В таких условиях вырабатываются токсины (яд), которые вызывают тяжелое отравление, чреватое летальным исходом. Пострадавшего надо срочно отвезти в больницу. В качестве доврачебной помощи можно промыть желудок 5%-ным раствором питьевой соды, дать слабительное, поставить клизму. Отравленные токсином ботулизма консервы от доброкачественных ничем не отличаются, поэтому старайтесь не покупать соленые или маринованные грибы на рынке. Так как бактерия ботулинус живет в почве, заготавливаемые грибы необходимо тщательно мыть, чистить и не использовать несвежие и поврежденные плодовые тела. Только в этом случае вы сможете быть уверены, что все грибы съедобны, тщательно обработаны, засолены или замаринованы с соблюдением профилактических мер, хранились в надлежащих условиях и при систематическом уходе (удалении плесени, при необходимости переваривании маринадов и т. п.).

Температурная обработка банок поможет надолго сохранить продукты, в том числе грибы

Сушка грибов

Итак, самый простой и доступный способ переработки грибов — это сушка. Сушеные грибы хранятся довольно долго, при этом их вкусовые и питательные качества практически не теряются. Совершенно непригодны для сушки грибы, которые имеют горький вкус: грузди, валуи, млечники, волнушки. Для переработки подходят только крепкие, свежие и нечервивые грибы. Мять их перед сушкой не рекомендуется. Сперва грибы надо очистить от мусора и обтереть влажной тряпкой. Крупные стоит разрезать на несколько частей, отрезать ножку от шляпки. Мелкие обычно сушат целиком. Во избежание загрязнения грибы лучше сушить на специальном приспособлении: сетке, решетке, нанизать на спицы или нитку. В настоящее время все более распространенными становятся электрические сушилки, очень удобные для заготовки продуктов.

Сушить грибы лучше всего на солнце. Когда они полностью усохнут и проветрятся, следует поместить их в тканевый мешочек или специальную посуду. Не рекомендуется сушить грибы на кухне, так как их могут испортить посторонние, иногда очень сильные запахи.

Сушеные грибы часто используют для получения грибного порошка. Его изготавливают из тех плодов, которые в сухом виде имеют сильный аромат и приятный вкус. Чаще всего это белые грибы. Можно взять сразу несколько видов. Их размалывают в мельнице для перца или кофемолке либо просто растирают в металлической либо фарфоровой ступке. После этого грибной порошок необходимо просеять

Сушить грибы на солнце можно в солнечную сухую погоду, а уже затем выкладывать их на противень

через мелкое сито, оставшиеся в нем крупные частички просушить и перемолоть еще раз, ведь от размера частиц порошка напрямую зависит его усвояемость.

В кулинарии такой порошок годится для приготовления легкого грибного пюре, в качестве приправы к борщам, супам, соусам, рыбным, мясным и овощным блюдам. Прежде чем использовать грибной порошок, его разбавляют небольшим количеством теплой воды и оставляют набухать в течение 30 мин, затем полученную массу добавляют в блюдо и варят около 15 мин.

Из грибов можно приготовить экстракт. Он обладает приятным грибным вкусом и ароматом, применяется в виде вкусовой добавки к рыбным и мясным блюдам, супам, подливам

Растерев сушеные грибы в ступке, можно получить грибной порошок

и соусам. Для его получения подходят грибы, не имеющие горького вкуса, но с сильным ароматом: шампиньоны, опята, вешенки, рыжики, подосиновики, подберезовики. Грибы нужно тщательно помыть и почистить, потом разрезать и пропустить через мясорубку. Эту массу варят в собственном соку примерно 30 мин на слабом огне, грибной сок отцеживают через простерилизованную марлю. Затем грибную массу снова кладут в кастрюлю, соединяют с небольшим количеством воды и еще раз переваривают, чтобы окончательно вышел весь сок, который снова нужно отцедить. Собранный таким образом грибной сок солят и кипятят на слабом огне в большой кастрюле без крышки до того состояния, когда часть воды исчезнет и отвар загустеет наподобие сиропа. Пока экстракт горячий, его разливают по небольшим стерилизованным баночкам, плотно закрывают и быстро охлаждают. В таком состоянии его можно хранить около 2–3 лет. Перед употреблением экстракт необходимо разбавить водой.

Приправа из сушеных грибов

Широкое применение в кулинарии нашла грибная приправа. Ее используют при приготовлении борщей, супов, соусов, рыбных, овощных и мясных блюд, выпечки. Приправу можно делать практически из любого вида грибов, у которых в сухом виде приятный вкус и сильный аромат. Это моховики, маслята, белые грибы, сморчки, боровики, рыжики, трюфели, лисички, подберезовики, подосиновики и др. Можно приготовить приправу из грибного микса.

Аромат сухих грибов раскрывается в приправе, приготовленной на их основе

Время приготовления: 5 ч
Количество порций: 450 г
Ингредиенты:

- 1 кг грибов (боровиков, подберезовиков, подосиновиков, моховиков)
- 2 ч. л. мелкой соли
- щепотка молотого душистого перца
- щепотка молотого тмина

1. Грибы перебрать, очистить от песка и мусора. Крупные разрезать на несколько частей, мелкие оставить целиком.

2. Выложить на противень, застеленный пергаментной бумагой, поставить в духовку.

3. Сушить при температуре 50–80 °С в течение 4 ч, периодически открывая дверку духовки на 15 мин (если нет конвекции). Дать полностью остыть при комнатной температуре.

4. В блендер всыпать соль, перец и тмин.

5. Добавить к специям сушеные грибы.

6. Измельчить смесь до состояния муки.

7. В небольшую емкость положить крышки с закруткой, залить водой, кипятить 7 мин на небольшом огне, затем дать высохнуть. Банки с резьбой вымыть, поставить в духовку при температуре 100 °C на 15 мин. Дать полностью остыть при комнатной температуре.

8. Пересыпать грибную приправу в банки, закрыть крышками. Хранить при комнатной температуре.

Соление грибов

Для засолки чаще всего берут пластинчатые грибы, пусть даже с горьким вкусом: валуи, грузди, рыжики, волнушки, рядовки, говорушки, сыроежки. Обычно их солят в деревянных бочонках, эмалированных и стеклянных емкостях. Посуда обязательно должна быть чистой и не иметь никаких посторонних запахов. Нельзя солить грибы в глиняной и оцинкованной жестяной посуде, поскольку ее покрытие может вступить в контакт с рассолом и отравить грибы.

Существует холодный и горячий способы засолки. Отличие холодного способа в том, что грибы перед засолкой не отваривают. Их очищают и промывают, а грибы с едким вкусом, например грузди или валуи, в течение одних-трех суток вымачивают в подсоленной воде. На дно емкости необходимо насыпать соль, затем положить слой грибов (6–8 см), опять соль, снова слой грибов и так до заполнения посуды. На 1 кг грибов обычно уходит 40–60 г соли. Грибы высокого качества чаще

Соление — распространенный способ заготовки грибов

всего солят без каких-либо добавок, чтобы сохранить их особенные вкус и аромат. Но можно добавить чеснок, перец, укроп, лавровый лист, листья вишни или черной смородины. Засоленные грибы сверху придавливают специальным деревянным кружком, на который ставят гнет. Под ним грибы оседают и пускают сок уже через пару дней. Для гнета ни в коем случае нельзя использовать известковые камни, кирпичи или металлические предметы.

Горячим способом солят грибы с горьким вкусом: млечники, волнушки, валуи и все виды груздей. Промытые и очищенные грибы варят в слегка подсоленной воде примерно 30 мин или бланшируют на протяжении 5–15 мин, после этого откидывают на дуршлаг и дают обсохнуть. Далее емкость заполняют грибами так же, как и при холодном способе. Засоленные горячим способом грибы можно есть уже через пару недель.

Ароматные специи и пряности помогут подчеркнуть вкус и запах заготовленных грибов

Соленые сыроежки

Сыроежки — одни из самых распространенных грибов. Они растут в лиственных, хвойных или смешанных лесах весь летне-осенний сезон. Соленые сыроежки просты в приготовлении и требуют при этом минимальных затрат времени. А как они вкусны с вареной картошкой, луком и зеленью!

Совет: по этому рецепту можно готовить также грузди и волнушки.

Перед приготовлением со шляпок сыроежек необходимо удалить кожицу

Время приготовления: 1 ч 30 мин + 10 дней на выдержку
Количество порций: 500 мл
Ингредиенты:
- 500 г сыроежек
- 3 зубчика чеснока
- 3 листика черной смородины
- 3 листика вишни
- 2 зонтика укропа
- соль — по вкусу

1. Грибы перебрать, очистить от мусора.

2. Уложить в большую кастрюлю и залить холодной водой. Поставить на огонь, довести до кипения, варить на умеренном огне 15 мин.

3. Откинуть на дуршлаг, промыть под струей холодной воды. Снова сложить в кастрюлю, залить водой. Поставить на огонь, довести до кипения, варить на умеренном огне 1 ч. Откинуть на дуршлаг.

4. Чеснок очистить, нарезать слайсами.

5. Уложить грибы в емкость, пересыпая каждый слой солью и перекладывая листьями смородины и вишни, чесноком и укропом.

6. Уложить на грибы тарелку по диаметру емкости.

7. Поставить гнет.

8. Накрыть марлей или тканевой салфеткой и завязать. Выдержать в прохладном месте 10 дней. Хранить также в прохладном месте.

Соленые грузди

Соленые грузди сегодня настоящий деликатес, который подают в ресторанах «а-ля рус». Из них готовят изумительные пироги. Возможно, перед употреблением грибы придется 8–12 ч вымочить в холодной воде, чтобы удалить лишнюю соль. При подаче на стол их чаще всего заправляют маслом или сметаной. Укроп, листья дуба, вишни, хрен, чеснок, используемые при солении, придают грибам прекрасный вкус и пряный аромат.

Совет: поздней осенью найти свежий укроп довольно трудно, поэтому его можно заготовить летом. Укроп собирают, режут на части и, перемешивая с большим количеством соли, укладывают в стеклянные банки. В таком виде в прохладном месте он может храниться очень долго, не теряя запаха.

Время приготовления: 3 дня на вымачивание + + 30 мин + 30 дней на выдержку
Количество порций: 1 л
Ингредиенты:
- 1 кг груздей (белых и/или черных)
- 5–6 зубчиков чеснока
- 5 горошин черного перца
- 3 дубовых листа
- 3 листа вишни
- 1 большой лист хрена
- пучок зрелого укропа с зонтиком
- соль — по вкусу

1. Грузди перебрать, вымыть, залить холодной водой, оставить на 3 дня при комнатной температуре. Менять воду 2 раза в день.

2. Откинуть грибы на дуршлаг, промыть холодной водой.

3. Чеснок очистить, нарезать слайсами.

4. Посуду для засолки выстелить листьями хрена.

5. Уложить вымоченные грибы, пересыпая каждый слой солью и перекладывая листьями, чесноком, укропом и перцем.

6. Уложить на грибы тарелку по диаметру емкости.

7. Поставить гнет.

8. Накрыть марлей или тканевой салфеткой и завязать. Выдержать в прохладном месте 30 дней. Хранить также в прохладном месте.

Маринование грибов

Для маринования обычно используют грибы с более высокими вкусовыми качествами, чем для соления. Для этого способа хранения необходимо отобрать грибы с диаметром шляпки не больше 15–35 мм. Их нужно очистить, подрезать ножки, тщательно промыть холодной водой и дать стечь на дуршлаге.

Для маринования 1 кг грибов понадобится 0,5 л воды, 50 г 30%-ной уксусной кислоты, 10 горошин перца, 2 лавровых листа и около 10 г соли. По желанию в маринад можно добавить гвоздику, корицу или мускатный орех. В воду нужно влить кислоту, положить все специи и довести до кипения. Грибы варить 5 мин в подсоленной воде, вынуть шумовкой и дать стечь воде. После этого несколько минут проварить в маринаде, переложить в подготовленные емкости и тут же закрыть.

В принципе, грибы можно варить непосредственно в маринаде. Для этого на 1 кг грибов

нужно взять 1/3 стакана воды, 2/3 стакана уксуса и 1 ст. л. соли. Маринад надо довести до кипения и положить в него очищенные и промытые грибы. Варить в зависимости от вида: шампиньоны около 20 мин, вешенки — около 30 мин. Пену во время варки следует снимать шумовкой, а когда она прекратит появляться, в кипящий маринад положить 1 ч.л. сахара, 2 лавровых листа, 5–6 горошин перца, гвоздику, немного корицы и лимонной кислоты.

Маринованные грибы

Этот рецепт простой, но грибы получаются очень вкусными. Черный перец и лавровый лист служат консервантами и придают маринаду остроту и пикантный вкус. Маринованные грибы прекрасно подойдут и для воскресного семейного обеда, и для праздничного стола.

Время приготовления: 1 ч 20 мин
Количество порций: 500 мл
Ингредиенты:

- 1 кг грибов (опят, боровиков, подберезовиков, подосиновиков)
- 1 ст. л. столового 9%-ного уксуса
- 2 лавровых листа
- 5 горошин черного перца
- соль — по вкусу

1. Грибы очистить, крупные разрезать пополам. Сложить в сотейник, залить водой. Поставить на огонь, довести до кипения, варить на умеренном огне 15 мин.

2. Откинуть на дуршлаг, промыть под струей холодной воды.

3. Снова сложить в сотейник, залить водой, чтобы она полностью покрывала грибы. Поставить на огонь, довести до кипения, добавить соль, варить на умеренном огне 1 ч.

4. Добавить перец и лавровый лист, варить 30 мин.

5. Влить уксус, варить 5 мин на умеренном огне, постоянно помешивая.

6. В небольшую емкость положить закаточные крышки, залить водой, кипятить 7 мин на небольшом огне, затем дать высохнуть. Банки вымыть, поставить в духовку при температуре 100 °С на 15 мин. Дать остыть до комнатной температуры.

7. В банки плотно уложить грибы.

8. Равномерно залить маринадом. Закрыть крышками с помощью закаточной машинки. Перевернуть крышками вниз. Оставить на 2 ч. Хранить при комнатной температуре.

Заморозка грибов

Для хранения грибы можно просто заморозить, тогда они сохранят все ценные компоненты. Замораживать можно не только свежие, но и жареные или отваренные грибы.

После разморозки их используют для приготовления супов, соусов, гарниров к мясным и рыбным блюдам и т. д.

Тушеные и жареные грибы в замороженном виде можно хранить не больше трех месяцев, а отваренные могут пролежать в морозильнике при температуре –18 °С целый год.

Заморозка делает грибы доступными в любое время года

Жарка грибов

Многие считают настоящим деликатесом лесные грибы, зажаренные с картошкой. Но часто жители мегаполиса не могут позволить себе поездку в лес за грибами, поэтому для жарки покупают привычные шампиньоны. Правда, в крупных магазинах все чаще можно найти и белые грибы, и лисички. Есть одна ошибка, которую допускают многие хозяйки. Обычно грибы просто режутся и выкладываются на разогретую сковороду. Но вы ощутите огромную

разницу, если предварительно немного (буквально несколько минут) поварите их в чуть подсоленной воде.

Если вы собрались жарить грибы, собственноручно собранные в лесу, примите все возможные меры предосторожности. Тщательно промойте грибы. Не оставляйте надолго наполовину проваренные грибы (особенно шампиньоны) в холодильнике (не в морозильной камере!), так как они быстро сморщиваются.

Жарка — один из самых простых и популярных способов приготовления грибов

Варка грибов

Обычно грибы отваривают либо чтобы подготовить к маринованию, либо как основной ингредиент грибных супов. В любом случае следует строго соблюдать несколько основных правил.

Опята при закипании образуют на поверхности воды серую пенку, которую следует удалить. Не стоит варить эти грибы более 1 ч, так как заметно теряются их вкусовые свойства. В ходе приготовления обязательно 1–2 раза смените воду.

Маслята варятся не более 25–30 мин и обязательно в чуть подсоленной воде.

Шампиньоны готовятся очень быстро — 8–10 мин; переваренные становятся «резиновыми».

Белые грибы варятся в зависимости от возраста 25–35 мин, при этом следует постоянно снимать образовавшуюся пенку.

Лисички достаточно варить 15 мин только (!) в эмалированной посуде. Немного подсолите воду и постоянно снимайте пену. Находчивые хозяйки придумали альтернативный способ варке — замачивание лисичек в молоке в течение 1 ч.

Несоблюдение правил варки может испортить грибы

Подосиновики варятся не больше 15–20 мин, при этом постоянно надо снимать пенку, а перед варкой удалить со шляпок пленку, иначе грибной отвар или сами грибы будут горчить.

Подберезовики предварительно промывают в проточной холодной воде. Оптимальное время варки — 40–45 мин.

Сморчки сперва замачивают примерно на 1 ч, а затем варят в течение 20 мин в подсоленной воде.

Шиитаке варятся всего 3–4 мин.

Говорушки варятся в подсоленной воде около 25 мин. После закипания следует максимально убавить огонь.

Рядовки, козлята и дождевики в зависимости от возраста варятся 15–20 мин в подсоленной воде. Перед этим их надо тщательно очистить от налипшего мусора и промыть в проточной воде.

Никогда не кладите в кипящую воду замороженные грибы — это очень сказывается на их вкусе. Наберитесь терпения и дождитесь полной разморозки продукта. Сушеные грибы также не следует сразу же опускать в кипяток. Замочите их в холодной воде на 1–1,5 ч и уже после этого варите.

Варка — промежуточный этап перед маринованием и жаркой грибов

Для каждого вида грибов существуют свои правила варки

ЛАТИНСКИЙ УКАЗАТЕЛЬ ВИДОВ

Agaricus acris *см.* Lactarius piperatus
Agaricus adhaerens *см.* Gomphidius glutinosus
Agaricus antiquatus *см.* Macrolepiota procera
Agaricus aratus *см.* Psathyrella conopilus
Agaricus arvensis 266–268
Agaricus asper *см.* Lepiota aspera
Agaricus atramentarius *см.* Coprinus atramentarius
Agaricus autumnalis *см.* Galerina marginata
Agaricus blennius *см.* Lactarius blennius
Agaricus bernardii 262–263
Agaricus bitorquis 263–264
Agaricus bovinus *см.* Suillus bovinus
Agaricus campester *см.* Agaricus campestris
Agaricus campestris 265–266
Agaricus campestris subsp. bernardii *см.* Agaricus bernardii
Agaricus campestris subsp. bitorquis *см.* Agaricus bitorquis
Agaricus candolleanus *см.* Psathyrella candolleana
Agaricus cantharellus *см.* Cantharellus cibarius
Agaricus caperatus *см.* Rozites caperatus
Agaricus carbonarius *см.* Pholiota highlandensis
Agaricus carcharias *см.* Cystoderma carcharias
Agaricus caryophyllaeus *см.* Marasmius oreades
Agaricus cervinus *см.* Pluteus cervinus
Agaricus chrysolithus *см.* Pluteus leoninus
Agaricus citrinus *см.* Amanita citrina
Agaricus congolensis *см.* Chlorophyllum molybdites
Agaricus conopilus *см.* Psathyrella conopilus
Agaricus controversus *см.* Lactarius controversus
Agaricus cristatus *см.* Lepiota cristata
Agaricus curtisii *см.* Pluteus cervinus
Agaricus cylindraceus *см.* Agrocybe cylindracea
Agaricus dealbatus *см.* Clitocybe dealbata
Agaricus decastes *см.* Lyophyllum decastes
Agaricus deliciosus *см.* Lactarius deliciosus
Agaricus echinocephalus *см.* Amanita echinocephala
Agaricus edodes *см.* Lentinula edodes
Agaricus emendatior *см.* Volvariella gloiocephala
Agaricus ephebeus *см.* Pluteus ephebeus
Agaricus excoriatus *см.* Macrolepiota excoriata
Agaricus fulvus *см.* Amanita fulva
Agaricus fertilis *см.* Pluteus cervinus
Agaricus fuliginosus *см.* Lactarius fuliginosus
Agaricus fuscus *см.* Gomphidius glutinosus
Agaricus gemmatus *см.* Amanita gemmata
Agaricus geotropa *см.* Clitocybe geotropa
Agaricus gliodermus *см.* Limacella glioderma
Agaricus glutinosus *см.* Gomphidius glutinosus
Agaricus gloiocephalus *см.* Volvariella gloiocephala
Agaricus glyciosmus *см.* Lactarius glyciosmus
Agaricus gracilentus *см.* Macrolepiota gracilenta
Agaricus granulatus *см.* Suillus granulatus
Agaricus granulosus var. amianthinus *см.* Cystoderma amianthinum
Agaricus granulosus var. carcharias *см.* Cystoderma carcharias
Agaricus guadelupensis *см.* Chlorophyllum molybdites
Agaricus guttatus *см.* Limacella guttata
Agaricus helvus *см.* Lactarius helvus
Agaricus hydrophilus *см.* Psathyrella piluliformis
Agaricus highlandensis *см.* Pholiota highlandensis
Agaricus illinitus *см.* Limacella illinita
Agaricus integer *см.* Russula integra
Agaricus irinus *см.* Lepista irina
Agaricus lactifluus *см.* Lactarius camphoratus
Agaricus lactifluus flexuosus *см.* Lactarius flexuosus
Agaricus lactifluus var. piperatus *см.* Lactarius piperatus
Agaricus lactifluus var. pyrogalus *см.* Lactarius pyrogalus
Agaricus lactifluus var. deliciosus *см.* Lactarius deliciosus
Agaricus lenticularis *см.* Limacella guttata
Agaricus leoninus *см.* Pluteus leoninus
Agaricus lividus *см.* Entoloma sinuatum
Agaricus marginatus *см.* Galerina marginata
Agaricus mitissimus *см.* Lactarius mitissimus
Agaricus mitratus *см.* Gomphidius glutinosus
Agaricus molybdites *см.* Chlorophyllum molybdites
Agaricus muscarius *см.* Amanita muscaria
Agaricus mutabilis *см.* Kuehneromyces mutabilis
Agaricus myomyces var. pardinus *см.* Tricholoma pardinum
Agaricus nebularis *см.* Clitocybe nebularis
Agaricus necator *см.* Lactarius necator
Agaricus nigrovillosus *см.* Pluteus ephebeus
Agaricus nudus *см.* Lepista nuda
Agaricus oreades *см.* Marasmius oreades
Agaricus ostreatus *см.* Pleurotus ostreatus
Agaricus ovoideus *см.* Amanita ovoidea
Agaricus pantherinus *см.* Amanita pantherina
Agaricus patricius *см.* Pluteus petasatus
Agaricus petasatus *см.* Pluteus petasatus

Agaricus piluliformis *см.* Psathyrella piluliformis
Agaricus piperatus *см.* Lactarius piperatus
Agaricus plumbeus *см.* Lactarius necator
Agaricus pluteus *см.* Pluteus cervinus
Agaricus portentosus *см.* Tricholoma portentosum
Agaricus procerus *см.* Macrolepiota procera
Agaricus procerus var. Excoriatus *см.* Macrolepiota excoriata
Agaricus prunulus *см.* Clitopilus prunulus
Agaricus pubescens *см.* Volvariella gloiocephala
Agaricus pustulatus *см.* Amanita rubescens
Agaricus pyrogalus *см.* Lactarius pyrogalus
Agaricus quietus *см.* Lactarius quietus
Agaricus radicosus *см.* Hebeloma radicosum
Agaricus resimus *см.* Lactarius resimus
Agaricus rhacodes *см.* Chlorophyllum rhacodes
Agaricus rubescens *см.* Amanita rubescens
Agaricus rufescens *см.* Chroogomphus rutilus
Agaricus rufus *см.* Lactarius rufus
Agaricus rutilans *см.* Tricholomopsis rutilans
Agaricus rutilus *см.* Chroogomphus rutilus
Agaricus salicinus *см.* Pluteus salicinus
Agaricus scrobiculatus *см.* Lactarius scrobiculatus
Agaricus secretanii f. guttatus *см.* Limacella guttata
Amanita secretanii var. guttata *см.* Limacella guttata
Agaricus subdulcis *см.* Lactarius subdulcis
Agaricus torminosus *см.* Lactarius torminosus
Agaricus mucosus *см.* Gomphidius glutinosus
Agaricus semilanceatus *см.* Psilocybe semilanceata
Agaricus sinuatus *см.* Entoloma sinuatum
Agaricus sororiatus *см.* Pluteus leoninus
Agaricus speciosus *см.* Volvariella gloiocephala
Agaricus stereopus *см.* Clitocybe geotropa
Agaricus subatratus *см.* Psathyrella conopilus
Agaricus subcavus *см.* Limacella illinita
Agaricus subdulcis var. camphoratus *см.* Lactarius camphoratus
Agaricus superbus *см.* Psathyrella conopilus
Agaricus turpis *см.* Lactarius necator
Agaricus umbrosus *см.* Pluteus umbrosus
Agaricus unicolor *см.* Galerina marginata
Agaricus vaginatus *см.* Amanita vaginata
Agaricus vellereus *см.* Lactarius vellereus
Agaricus velutipes *см.* Flammulina velutipes
Agaricus vernus *см.* Amanita verna
Agaricus villosus *см.* Pluteus ephebeus
Agaricus violaceolamellatus *см.* Psathyrella candolleana
Agaricus vittadinii *см.* Amanita vittadinii
Agaricus volemus *см.* Lactarius volemus
Agaricus vulneratus *см.* Macrolepiota excoriata
Agaricus xanthodermus 268
Agrocybe aegerita *см.* Agrocybe cylindracea
Agrocybe cylindracea 185–186
Amanita aculeata *см.* Amanita echinocephala
Amanita alba *см.* Amanita ovoidea
Amanita aspera *см.* Amanita franchetii
Amanita aspera var. franchetii *см.* Amanita franchetii
Amanita bulbosa var. citrina *см.* Amanita citrina
Amanita citrina 44–45, 55
Amanita citrina var. citrina *см.* Amanita citrina
Amanita crocea 47–48
Amanita echinocephala 50–51
Amanita franchetii 49–50
Amanita fulva 40–42, 55
Amanita gemmata 54–55
Amanita mappa var. citrina *см.* Amanita citrina
Amanita muscaria 37–39
Amanita muscaria var. alba *см.* Amanita muscaria
Amanita muscaria var. aureola *см.* Amanita muscaria
Amanita muscaria var. flavivolvata *см.* Amanita muscaria
Amanita muscaria var. formosa *см.* Amanita muscaria
Amanita muscaria var. fuligineoverrucosa *см.* Amanita muscaria
Amanita muscaria var. gemmata *см.* Amanita gemmata
Amanita muscaria var. guessowii *см.* Amanita muscaria
Amanita muscaria var. inzengae *см.* Amanita muscaria
Amanita muscaria var. puella *см.* Amanita muscaria
Amanita ovoidea 51–53
Amanita pantherina 42–44, 47
Amanita phalloides 29–30, 34, 45, 235, 268
Amanita porphyria 45
Amanita procera *см.* Macrolepiota procera
Amanita proxima 53
Amanita queletii var. franchetii *см.* Amanita franchetii
Amanita rubescens 43, 46–47
Amanita solitaria 51
Amanita speciosa *см.* Volvariella gloiocephala
Amanita spissa 43, 47
Amanita strobiliformis 51
Amanita strobiliformis var. aculeata *см.* Amanita echinocephala
Amanita umbella var. echinocephala *см.* Amanita echinocephala
Amanita vaginata 150
Amanita vaginata var. crocea *см.* Amanita crocea
Amanita vaginata var. fulva *см.* Amanita fulva
Amanita verna 34–35, 53
Amanita virosa 33–34, 53

Amanita vittadinii 36
Amanita vittadinii var. echinocephala *см.* Amanita echinocephala
Amanitaria gemmata *см.* Amanita gemmata
Amanitaria muscaria *см.* Amanita muscaria
Amanitaria pantherina *см.* Amanita pantherina
Amanitella glioderma *см.* Limacella glioderma
Amanitella illinita *см.* Limacella illinita
Amanitina verna *см.* Amanita verna
Amanitopsis alba 151
Amanitopsis crocea *см.* Amanita crocea
Amanitopsis fulva *см.* Amanita fulva
Amanitopsis gemmata *см.* Amanita gemmata
Amanitopsis vaginata *см.* Amanita vaginata
Amanitopsis vaginata var. fulva *см.* Amanita fulva
Amidella ovoidea *см.* Amanita ovoidea
Amplariella rubescens *см.* Amanita rubescens
Annularia camporum *см.* Chlorophyllum molybdites
Armillaria amianthina *см.* Cystoderma amianthinum
Armillaria echinocephala *см.* Amanita echinocephala
Armillaria edodes *см.* Lentinula edodes
Armillaria glioderma *см.* Limacella glioderma
Armillaria subcava *см.* Limacella illinita
Armillaria vittadinii *см.* Amanita vittadinii
Aspidella echinocephala *см.* Amanita echinocephala
Aspidella vittadinii *см.* Amanita vittadinii
Auricularia auricula-judae 56–57
Boletopsis flava *см.* Suillus grevillei
Boletopsis lutea *см.* Suillus luteus
Boletus aereus 67–68
Boletus aestivalis *см.* Boletus reticulatus
Boletus aestivalis var. pinicola *см.* Boletus pinicola
Boletus albidus 109
Boletus appendiculatus 68–69, 71, 105
Boletus aurantiacus *см.* Leccinum aurantiacum
Boletus badius *см.* Xerocomus badius
Boletus betulicolus 64–65
Boletus bovinus *см.* Suillus bovinus
Boletus calopus 69, 71, 72–73, 105, 109
Boletus carpini *см.* Leccinum carpini
Boletus castaneus var. badius *см.* Xerocomus badius
Boletus chrysenteron *см.* Xerocomus chrysenteron
Boletus cupreus *см.* Xerocomus chrysenteron
Boletus duriusculus *см.* Leccinum duriusculum
Boletus edulis 60–63
Boletus edulis f. betulicola *см.* Boletus betulicolus
Boletus edulis f. pinicola *см.* Boletus pinicola
Boletus edulis f. reticulatus *см.* Boletus reticulatus
Boletus edulis subsp. betulicola *см.* Boletus betulicolus
Boletus edulis subsp. pinicola *см.* Boletus pinicola
Boletus edulis subsp. reticulatus *см.* Boletus reticulatus
Boletus edulis var. betulicola *см.* Boletus betulicolus
Boletus erythropus 79–81, 109
Boletus erythropus var. junquilleus *см.* Boletus junquilleus
Boletus felleus *см.* Tylopilus felleus
Boletus flavus *см.* Suillus grevillei
Boletus floccopus *см.* Strobilomyces strobilaceus
Boletus granulatus *см.* Suillus granulatus
Boletus grevillei *см.* Suillus grevillei
Boletus griseus *см.* Leccinum carpini
Boletus holopus *см.* Leccinum holopus
Boletus impolitus 69, 71, 103–105
Boletus junquilleus 80
Boletus lepiota *см.* Strobilomyces strobilaceus
Boletus luridiformis *см.* Boletus erythropus
Boletus luridus 80, 81–83, 109
Boletus luridus subsp. erythropus *см.* Boletus erythropus
Boletus luridus var. erythropus *см.* Boletus erythropus
Boletus luteus *см.* Suillus luteus
Boletus pascuus *см.* Xerocomus chrysenteron
Boletus pinicola 65–66
Boletus pinophilus *см.* Boletus pinicola
Boletus placidus *см.* Suillus placidus
Boletus porphyrosporus *см.* Porphyrellus porphyrosporus
Boletus pseudosulphureus *см.* Boletus junquilleus
Boletus queletii 77–78, 80
Boletus radicans 69, 70–71, 105
Boletus radicans var. appendiculatus *см.* Boletus appendiculatus
Boletus reticulatus 74–75
Boletus rubellus *см.* Xerocomus rubellus
Boletus rubeolarius *см.* Boletus luridus
Boletus satanas 80, 108–109
Boletus scaber var. carpini *см.* Leccinum carpini
Boletus squalidus *см.* Suillus variegatus
Boletus strobilaceus *см.* Strobilomyces strobilaceus
Boletus strobiliformis *см.* Strobilomyces strobilaceus
Boletus strobiloides *см.* Strobilomyces strobilaceus
Boletus subtomentosus *см.* Xerocomus subtomentosus
Boletus subtomentosus var. cupreus *см.* Xerocomus chrysenteron
Boletus subvescus *см.* Boletus luridus
Boletus variegatus *см.* Suillus variegatus
Boletus versipellis *см.* Leccinum versipelle
Boletus volvatus *см.* Suillus luteus
Cantharellus cibarius 129–131
Cantharellus cornucopioides *см.* Craterellus cornucopioides

Cantharellus friesii 131
Cantharellus lateritius 131
Chalciporus piperatus 133
Cantharellus tubaeformis 132
Chanterel cantharellus см. Cantharellus cibarius
Chlorophyllum brunneum 250, 253
Chlorophyllum esculentum см. Chlorophyllum molybdites
Chlorophyllum molybdites 250, 253, 257–259
Chlorophyllum molybdites var. congolense см. Chlorophyllum molybdites
Chlorophyllum molybdites var. luteolosperma см. Chlorophyllum molybdites
Chlorophyllum molybdites var. marginatus см. Chlorophyllum molybdites
Chlorophyllum morganii см. Chlorophyllum molybdites
Chlorophyllum rhacodes 249–250, 253, 259
Chroogomphus helveticus 143
Chroogomphus rutilus 141, 142–143
Chroogomphus tomentosus 143
Clavaria erinaceus см. Hericium erinaceus
Clitocybe aggregata см. Lyophyllum decastes
Clitocybe alba см. Clitocybe nebularis
Clitocybe cerussata 164, 270
Clitocybe dealbata 146, 164–165, 169, 270
Clitocybe decastes см. Lyophyllum decastes
Clitocybe diatreta 168
Clitocybe ditopa 170
Clitocybe geotropa 169
Clitocybe fragrans 166
Clitocybe irina см. Lepista irina
Clitocybe marginella см. Clitocybe diatreta
Clitocybe marzuolus см. Hyprophorus marzuolus
Clitocybe nebularis 166–167, 176
Clitocybe metachroa 170
Clitocybe nuda см. Lepista nuda
Clitocybe odora 165–166
Clitocybe rivulosa 164
Clitocybe vibecina 170
Clitopilus mundulus 270
Clitopilus prunulus 164, 269–270
Collybia dryophila 146
Collybia fusipes 247
Collybia oreades см. Marasmius oreades
Collybia velutipes см. Flammulina velutipes
Collybidium velutipes см. Flammulina velutipes
Conocybe tenera 187
Cantharellus lutescens 132
Coprinopsis atramentaria см. Coprinus atramentarius
Coprinus atramentarius 159–160
Cortinarius alboviolaceus 178
Cortinarius caperatus см. Rozites caperatus
Cortinarius nudus см. Lepista nuda
Cortinarius rutilus см. Chroogomphus rutilus
Cortinarius traganus 178
Cortinarius violaceus 178
Craterellus cornucopioides 128–129, 132
Cortinellus rutilans см. Tricholomopsis rutilans
Craterellus sinuosus 129
Craterellus tubaeformis см. Cantharellus tubaeformis
Crepidopus ostreatus см. Pleurotus ostreatus
Cricunopus luteus см. Suillus luteus
Cystoderma amianthinum 259–260
Cystoderma carcharias 261–262
Cystolepiota aspera см. Lepiota aspera
Dendrosarcus ostreatus см. Pleurotus ostreatus
Dentinum repandum см. Hydnum repandum
Dictyopus edulis см. Boletus edulis
Dictyopus luridus см. Boletus luridus
Dictyopus queletii var. junquilleus см. Boletus junquilleus
Drosophila candolleana см. Psathyrella candolleana
Drosophila conopilus см. Psathyrella conopilus
Drosophila piluliformis см. Psathyrella piluliformis
Dryodon erinaceus см. Hericium erinaceus
Dryophila caperata см. Rozites caperatus
Dryophila mutabilis см. Kuehneromyces mutabilis
Dryophila radicosa см. Hebeloma radicosum
Entoloma eulividum см. Entoloma sinuatum
Entoloma sinuatum 167
Exidia auricula-judae см. Auricularia auricula-judae
Flammulina velutipes 246–247
Fungus arvensis см. Agaricus arvensis
Fungus bernardii см. Agaricus bernardii
Fungus bitorquis см. Agaricus bitorquis
Fungus erinaceus см. Hydnum repandum
Fungus imbricatus см. Sarcodon Iimbricatus
Fungus xanthodermus см. Agaricus xanthodermus
Galerina autumnalis см. Galerina marginata
Galerina unicolor 185
Galorrheus chrysorrheus см. Lactarius chrysorrheus
Galorrheus helvus см. Lactarius helvus
Galerina marginata 185
Galerina mutabilis см. Kuehneromyces mutabilis
Galerina oregonensis см. Galerina marginata
Galerina unicolor см. Galerina marginata
Galerina venenata см. Galerina marginata
Galorrheus blennius см. Lactarius blennius
Galorrheus camphoratus см. Lactarius camphoratus
Galorrheus controversus см. Lactarius controversus

Galorrheus deliciosus *см.* Lactarius deliciosus
Galorrheus fuliginosus *см.* Lactarius fuliginosus
Galorrheus glyciosmus *см.* Lactarius glyciosmus
Galorrheus mitissimus *см.* Lactarius mitissimus
Galorrheus necator *см.* Lactarius necator
Galorrheus pyrogalus *см.* Lactarius pyrogalus
Galorrheus quietus *см.* Lactarius quietus
Galorrheus resimus *см.* Lactarius resimus
Galorrheus scrobiculatus *см.* Lactarius scrobiculatus
Galorrheus subdulcis *см.* Lactarius subdulcis
Galorrheus trivialis *см.* Lactarius trivialis
Galorrheus vellereus *см.* Lactarius vellereus
Galorrheus volemus *см.* Lactarius volemus
Gomphidius glutinosus 140–141, 143
Gomphidius maculatus 141, 143
Gomphidius roseus 143, 144
Gomphidius rutilus *см.* Chroogomphus rutilus
Gomphus glutinosus *см.* Gomphidius glutinosus
Gymnopilus carbonarius *см.* Pholiota highlandensis
Gymnopilus highlandensis *см.* Pholiota highlandensis
Gymnopus fertilis *см.* Pluteus cervinus
Gymnopus nebularis *см.* Clitocybe nebularis
Gymnopus rutilans *см.* Tricholomopsis rutilans
Gymnopus velutipes *см.* Flammulina velutipes
Gyrodon placidus *см.* Suillus placidus
Gyrophila glioderma *см.* Limacella glioderma
Gyrophila irina *см.* Lepista irina
Gyrophila nuda *см.* Lepista nuda
Gyrophila portentosa *см.* Tricholoma portentosum
Gyroporus griseus *см.* Leccinum carpini
Hebeloma radicosum 183
Helvella esculenta *см.* Morchella esculenta
Hemileccinum impolitum *см.* Boletus impolitus
Hericium caput-medusae *см.* Hericium erinaceus
Hericium echinus *см.* Hericium erinaceus
Hericium erinaceus 114–115
Hirneola auricula-judae *см.* Auricularia auricula-judae
Hydnum erinaceus *см.* Hericium erinaceus
Hydnum flavidum *см.* Hydnum repandum
Hydnum imbricatum *см.* Sarcodon imbricatus
Hydnum repandum 125–126
Hydnum rufescens 126
Hygrophoropsis aurantiaca 131
Hygrophorus agathosmus 116
Hygrophorus chrysodon 117
Hygrophorus erubescens 118
Hygrophorus hypothejus 121
Hygrophorus lucorum 119
Hygrophorus olivaceoalbus 120
Hygrophorus pudorinus 124
Hygrophorus pustulatus 122
Hygrophorus russula 118
Hypholoma candolleanum *см.* Psathyrella candolleana
Hypholoma piluliforme *см.* Psathyrella piluliformis
Hypophyllum sanguifluum *см.* Lactarius sanguifluus
Hypothele repanda *см.* Hydnum repandum
Hyprophorus marzuolus 123
Infundibulicybe geotropa *см.* Clitocybe geotropa
Ixocomus badius *см.* Xerocomus badius
Ixocomus bovinus *см.* Suillus bovinus
Ixocomus flavus *см.* Suillus grevillei
Ixocomus granulatus *см.* Suillus granulatus
Ixocomus luteus *см.* Suillus luteus
Ixocomus placidus *см.* Suillus placidus
Ixocomus variegatus *см.* Suillus variegatus
Krombholzia aurantiaca subsp. duriuscula *см.* Leccinum duriusculum
Krombholzia holopus *см.* Leccinum holopus
Kuehneromyces mutabilis 184–185, 188
Laccaria amethystina 178
Lactariella lignyota *см.* Lactarius lignyotus
Lactarius acris 215
Lactarius aurantiacus var. mitissimus *см.* Lactarius mitissimus
Lactarius azonites var. picinus *см.* Lactarius picinus
Lactarius blennius 216
Lactarius camphoratus 196, 200
Lactarius chrysorrheus 199
Lactarius circellatus 215, 216
Lactarius citriolens 198
Lactarius controversus 202
Lactarius controversus var. pubescens *см.* Lactarius pubescens
Lactarius deliciosus 199, 224, 225, 226–227
Lactarius deliciosus var. deterrimus *см.* Lactarius deterrimus
Lactarius deterrimus 223–224, 227
Lactarius flexuosus 197, 228
Lactarius fuliginosus 212, 213, 217
Lactarius fuliginosus subsp. picinus *см.* Lactarius picinus
Lactarius glaucescens 204
Lactarius glyciosmus 194
Lactarius helvus 204–205
Lactarius hepaticus 196, 219
Lactarius hygrophoroides 214
Lactarius japonicus 227
Lactarius lactifluus *см.* Lactarius camphoratus
Lactarius lignyotus 207, 212, 213

Lactarius lilacinus subsp. spinosulus *см.* Lactarius spinosulus
Lactarius lilacinus var. spinosulus *см.* Lactarius spinosulus
Lactarius mammosus 194
Lactarius mitissimus 201, 217
Lactarius mitissimus var. tabidus *см.* Lactarius tabidus
Lactarius necator 208–209
Lactarius pergamenus 204
Lactarius picinus 207, 213
Lactarius piperatus 202, 203–204, 229
Lactarius plumbeus *см.* Lactarius necator
Lactarius pubescens 202
Lactarius pyrogalus 215
Lactarius quietus 196–197, 199, 215
Lactarius repraesentaneus 198, 206
Lactarius resimus 198, 202–203
Lactarius rubescens *см.* Lactarius rufus
Lactarius rufus 195–196, 210, 219
Lactarius sanguifluus 225, 227
Lactarius serifluus 197
Lactarius sphagnei 196
Lactarius spinosulus 221
Lactarius scrobiculatus 197–198
Lactarius subdulcis 210, 220
Lactarius subdulcis var. mitissimus *см.* Lactarius mitissimus
Lactarius subdulcis var. tabidus *см.* Lactarius tabidus
Lactarius tabidus 220
Lactarius theiogalus *см.* Lactarius tabidus
Lactarius theiogalus var. chrysorrheus *см.* Lactarius chrysorrheus
Lactarius torminosus 221, 224
Lactarius torminosus subsp. pubescens *см.* Lactarius pubescens
Lactarius torminosus var. pubescens *см.* Lactarius pubescens
Lactarius trivialis 218
Lactarius turpis *см.* Lactarius necator
Lactarius turpis var. plumbeus *см.* Lactarius necator
Lactarius vellereus 202, 204, 222, 229
Lactarius vellereus var. vellereus *см.* Lactarius vellereus
Lactarius vietus 194, 211, 215
Lactarius volemus 201, 210, 214
Lactifluus blennius *см.* Lactarius blennius
Lactifluus camphoratus *см.* Lactarius camphoratus
Lactifluus chrysorrheus *см.* Lactarius chrysorrheus
Lactifluus controversus *см.* Lactarius controversus
Lactifluus deliciosus *см.* Lactarius deliciosus
Lactifluus flexuosus *см.* Lactarius flexuosus
Lactifluus fuliginosus *см.* Lactarius fuliginosus
Lactifluus glyciosmus *см.* Lactarius glyciosmus
Lactifluus helvus *см.* Lactarius helvus
Lactifluus lignyotus *см.* Lactarius lignyotus
Lactifluus mitissimus *см.* Lactarius mitissimus
Lactifluus picinus *см.* Lactarius picinus
Lactifluus piperatus *см.* Lactarius piperatus
Lactifluus pyrogalus *см.* Lactarius pyrogalus
Lactifluus quietus *см.* Lactarius quietus
Lactifluus resimus *см.* Lactarius resimus
Lactifluus rubescens *см.* Lactarius rufus
Lactifluus sanguifluus *см.* Lactarius sanguifluus
Lactifluus scrobiculatus *см.* Lactarius scrobiculatus
Lactifluus spinosulus *см.* Lactarius spinosulus
Lactifluus subdulcis *см.* Lactarius subdulcis
Lactifluus tabidus *см.* Lactarius tabidus
Lactifluus trivialis *см.* Lactarius trivialis
Lactifluus turpis *см.* Lactarius necator
Lactifluus volemus *см.* Lactarius volemus
Leccinum aurantiacum 101–103
Leccinum aurantiacum subsp. duriusculum *см.* Leccinum duriusculum
Leccinum carpini 76
Leccinum duriusculum 92–93
Leccinum edule *см.* Boletus edulis
Leccinum griseum *см.* Leccinum carpini
Leccinum holopus 90–92, 134
Leccinum impolitum *см.* Boletus impolitus
Leccinum luridum *см.* Boletus luridus
Leccinum nigellum *см.* Leccinum duriusculum
Leccinum rubeolarium *см.* Boletus luridus
Leccinum quercinum 97–98
Leccinum scabrum 94–95
Leccinum subtomentosum *см.* Xerocomus subtomentosus
Leccinum testaceoscabrum *см.* Leccinum versipelle
Leccinum variicolor 96
Leccinum versipelle 99–100, 102
Lentinula edodes 146–147
Lentinus edodes *см.* Lentinula edodes
Lentinus shiitake *см.* Lentinula edodes
Lepidella echinocephala *см.* Amanita echinocephala
Lepidella vittadinii *см.* Amanita vittadinii
Lepiota acutesquamosa *см.* Lepiota aspera
Lepiota amianthina *см.* Cystoderma amianthinum
Lepiota aspera 256–257
Lepiota aspera var. acutesquamosa *см.* Lepiota aspera
Lepiota camporum *см.* Chlorophyllum molybdites
Lepiota carcharias *см.* Cystoderma carcharias
Lepiota castanea 254, 255
Lepiota clypeolaria 254

Lepiota cristata 254
Lepiota excoriata см. Macrolepiota excoriata
Lepiota friesii см. Lepiota aspera
Lepiota glioderma см. Limacella glioderma
Lepiota granulosa var. amianthina см. Cystoderma amianthinum
Lepiota granulosa var. carcharias см. Cystoderma carcharias
Lepiota guttata см. Limacella guttata
Lepiota gracilenta см. Macrolepiota gracilenta
Lepiota helveola 249
Lepiota ignipes см. Lepiota castanea
Lepiota illinita см. Limacella illinita
Lepiota lenticularis см. Limacella guttata
Lepiota lilacea 254
Lepiota molybdites см. Chlorophyllum molybdites
Lepiota molybdites var. marginata см. Chlorophyllum molybdites
Lepiota morganii см. Chlorophyllum molybdites
Lepiota ochrospora см. Chlorophyllum molybdites
Lepiota procera см. Macrolepiota procera
Lepiota procera f. gracilenta см. Macrolepiota gracilenta
Lepiota procera var. rhacodes см. Chlorophyllum rhacodes
Lepiota rhacodes см. Chlorophyllum rhacodes
Lepiota vittadinii см. Amanita vittadinii
Lepista diatreta см. Clitocybe diatreta
Lepista irina 175–176, 178
Lepista marginella см. Clitocybe diatreta
Lepista nebularis см. Clitocybe nebularis
Lepista nuda 177–178
Lepista saeva 178
Leucoagaricus excoriatus см. Macrolepiota excoriata
Leucoagaricus nympharum 250
Leucobolites rubellus см. Xerocomus rubellus
Leucocoprinus excoriatus см. Macrolepiota excoriata
Leucocoprinus gracilentus см. Macrolepiota gracilenta
Leucocoprinus molybdites см. Chlorophyllum molybdites
Leucocoprinus rhacodes см. Chlorophyllum rhacodes
Leucogomphidius glutinosus см. Gomphidius glutinosus
Leucopaxillus giganteus 169
Limacella delicata 31
Limacella delicata var. glioderma см. Limacella glioderma
Limacella glioderma 31
Limacella guttata 31
Limacella illinita 32
Limacella lenticularis см. Limacella guttata
Limacium rubescens см. Amanita rubescens
Lyophyllum aggregatum см. Lyophyllum decastes
Lyophyllum connatum 127
Lyophyllum decastes 126–127
Lyophyllum fumosum 127
Lyophyllum loricatum 127
Macrolepiota excoriata 248–249
Macrolepiota gracilenta 250, 253
Macrolepiota konradii 249
Macrolepiota mastoidea 249
Macrolepiota molybdites см. Chlorophyllum molybdites
Macrolepiota procera 249, 250, 251–253
Macrolepiota rhacodes см. Chlorophyllum rhacodes
Marasmius oreades 145–146, 164
Mastocephalus molybdites см. Chlorophyllum molybdites
Mastocephalus morganii см. Chlorophyllum molybdites
Mastocephalus procerus см. Macrolepiota procera
Megacollybia platyphylla 156
Melanoleuca portentosa см. Tricholoma portentosum
Merulius cantharellus см. Cantharellus cibarius
Merulius cornucopioides см. Craterellus cornucopioides
Morchella bohemica см. Verpa bohemica
Morchella conica 179, 180, 181
Morchella contigua см. Morchella conica
Morchella elata 179, 180, 181
Morchella esculenta 181
Morchella esculenta var. conica см. Morchella conica
Morchella rotunda var. esculenta см. Morchella esculenta
Morchella semilibera 182
Morellus esculentus см. Morchella esculenta
Mycena pura 178
Myxacium mucosum см. Gomphidius glutinosus
Myxocollybia velutipes см. Flammulina velutipes
Myxocybe radicosa см. Hebeloma radicosum
Myxoderma illinitum см. Limacella illinita
Omphalia nebularis см. Clitocybe nebularis
Omphalotus olearius 131
Panaeolus semilanceatus см. Psilocybe semilanceata
Parasola conopilus см. Psathyrella conopilus
Paxillopsis prunulus см. Clitopilus prunulus
Paxillus prunulus см. Clitopilus prunulus
Pezicula cornucopioides см. Craterellus cornucopioides
Peziza auricula-judae см. Auricularia auricula-judae
Peziza cornucopioides см. Craterellus cornucopioides
Phaeodon imbricatus см. Sarcodon imbricatus
Phaeoporus porphyrosporus см. Porphyrellus porphyrosporus
Phallus esculentus см. Morchella esculenta
Pholiota adiposa 189
Pholiota alnicola 191
Pholiota carbonaria см. Pholiota highlandensis
Pholiota cylindracea см. Agrocybe cylindracea
Pholiota discolor см. Galerina marginata

Pholiota highlandensis 192
Pholiota luteobadia *см.* Pholiota highlandensis
Pholiota marginata *см.* Galerina marginata
Pholiota radicosa *см.* Hebeloma radicosum
Pholiota spumosa 188
Pholiota squarrosa 190
Phylloporus rhodoxanthus 110–111
Pilosace conopilus *см.* Psathyrella conopilus
Pleuropus prunulus *см.* Clitopilus prunulus
Pleurotus ostreatus 113–114
Pleurotus velutipes *см.* Flammulina velutipes
Pluteus atromarginatus 156, 157
Pluteus aurantiorugosus 154
Pluteus cervinus 152, 153, 155–156, 157
Pluteus cervinus var. patricius *см.* Pluteus petasatus
Pluteus cervinus var. petasatus *см.* Pluteus petasatus
Pluteus cervinus var. umbrosus *см.* Pluteus umbrosus
Pluteus curtisii *см.* Pluteus cervinus
Pluteus drepanophyllus *см.* Pluteus ephebeus
Pluteus ephebeus 158
Pluteus fayodii *см.* Pluteus leoninus
Pluteus flavobrunneus *см.* Pluteus leoninus
Pluteus leoninus 154
Pluteus lepiotoides 158
Pluteus luteomarginatus *см.* Pluteus leoninus
Pluteus murinus *см.* Pluteus ephebeus
Pluteus patricius *см.* Pluteus petasatus
Pluteus pearsonii *см.* Pluteus ephebeus
Pluteus petasatus 151–152
Pluteus pouzarianus 156
Pluteus salicinus 153
Pluteus salicinus var. beryllus *см.* Pluteus salicinus
Pluteus sororiatus *см.* Pluteus leoninus
Pluteus speciosus *см.* Volvariella gloiocephala
Pluteus straminiphilus *см.* Pluteus petasatus
Pluteus umbrosus 156–157
Pluteus villosus *см.* Pluteus ephebeus
Porphyrellus porphyrosporus 106–107
Porphyrellus pseudoscaber *см.* Porphyrellus porphyrosporus
Pratella arvensis *см.* Agaricus arvensis
Pratella bernardii *см.* Agaricus bernardii
Pratella bitorquis *см.* Agaricus bitorquis
Pratella xanthoderma *см.* Agaricus xanthodermus
Psalliota arvensis *см.* Agaricus arvensis
Psalliota bernardii *см.* Agaricus bernardii
Psalliota bitorquis *см.* Agaricus bitorquis
Psalliota campestris var. arvensis *см.* Agaricus arvensis
Psalliota xanthoderma *см.* Agaricus xanthodermus
Psathyra candolleanu *см.* Psathyrella candolleana
Psathyra conopila *см.* Psathyrella conopilus
Psathyra conopilea var. subatrata *см.* Psathyrella conopilus
Psathyra conopilea var. superbus *см.* Psathyrella conopilus
Psathyra elata *см.* Psathyrella conopilus
Psathyrella arata *см.* Psathyrella conopilus
Psathyrella candolleana 162
Psathyrella conopilus 163
Psathyrella conopilus var. subatrata *см.* Psathyrella conopilus
Psathyrella hydrophila *см.* Psathyrella piluliformis
Psathyrella piluliformis 160–161
Psathyrella spadiceogrisea 162
Psathyrella subatrata *см.* Psathyrella conopilus
Psilocybe semilanceata 186–187
Ptychoverpa bohemica *см.* Verpa bohemica
Rhodosporus salicinus *см.* Pluteus salicinus
Rhodopaxillus irinus *см.* Lepista irina
Rhodopaxillus nudus *см.* Lepista nuda
Rhodophyllus sinuatus *см.* Entoloma sinuatum
Pholiota caperata *см.* Rozites caperatus
Pholiota mutabilis *см.* Kuehneromyces mutabilis
Rostkovites badia *см.* Xerocomus badius
Rostkovites granulatus *см.* Suillus granulatus
Rostkovites subtomentosus *см.* Xerocomus subtomentosus
Roumeguerites radicosus *см.* Hebeloma radicosum
Rozites caperata *см.* Rozites caperatus
Rozites caperatus 148
Russula adusta 245
Russula aeruginea 30, 35
Russula albidula 34
Russula alutacea 244
Russula alutacea f. purpurella *см.* Russula integra
Russula alutacea subsp. integra *см.* Russula integra
Russula betularum 230
Russula brevipes 236
Russula cyanoxantha 242–243
Russula decolorans 231
Russula delica 202, 221–222
Russula emetica 230, 232–233
Russula farinipes 234
Russula fellea 234
Russula fragilis 230
Russula foetens 193
Russula fusca f. purpurella *см.* Russula integra
Russula gracillima 230
Russula helodes 237
Russula integer *см.* Russula integra
Russula integra 243–244

Russula integra f. purpurella *см.* Russula integra
Russula laurocerasii 193
Russula nigricans 244–245
Russula ochroleuca 234, 239
Russula rhodopus 237
Russula rosea 241
Russula sanguinea 236–237
Russula sardonia 238
Russula vesca 240
Russula virescens 30, 35, 235
Russula xerampelina 237
Sarcodon imbricatus 58–59
Sarcodon repandus *см.* Hydnum repandum
Sarcodon scabrosus 59
Scorteus oreades *см.* Marasmius oreades
Sterbeeckia cornucopioides *см.* Craterellus cornucopioides
Strobilomyces floccopus 59
Strobilomyces strobilaceus 111–112
Suillellus luridus *см.* Boletus luridus
Suillus aeruginascens 137
Suillus badius *см.* Xerocomus badius
Suillus bovinus 133
Suillus collinitus 136
Suillus flavus *см.* Suillus grevillei
Suillus granulatus 136
Suillus grevillei 137
Suillus luteus 138–139, 141
Suillus placidus 134
Suillus plorans 134, 136
Suillus rubellus *см.* Xerocomus rubellus
Suillus sibiricus 134
Suillus tridentinus 137
Suillus variegatus 135
Togaria caperata *см.* Rozites caperatus
Togaria cylindracea *см.* Agrocybe cylindracea
Trachypus holopus *см.* Leccinum holopus
Trachypus scaber f. holopus *см.* Leccinum holopus
Tremella auricula *см.* Auricularia auricula-judae
Tremella auricula-judae *см.* Auricularia auricula-judae
Tricholoma aggregatum *см.* Lyophyllum decastes
Tricholoma album 171
Tricholoma atrosquamosum 175
Tricholoma columbetta 171
Tricholoma irinum *см.* Lepista irina
Tricholoma nudum *см.* Lepista nuda
Tricholoma orirubens 175
Tricholoma pardalotum *см.* Tricholoma pardinum
Tricholoma pardinum 174–175
Tricholoma portentosum 173–174, 175
Tricholoma saponaceum 174
Tricholoma sejunctum 174
Tricholoma terreum 174, 175
Tricholoma rutilans *см.* Tricholomopsis rutilans
Tricholoma virgatum 174
Tricholomopsis rutilans 172
Tubiporus appendiculatus *см.* Boletus appendiculatus
Tubiporus erythropus *см.* Boletus erythropus
Tubiporus impolitus *см.* Boletus impolitus
Tubiporus luridus *см.* Boletus luridus
Tubiporus rubellus *см.* Xerocomus rubellus
Tubiporus queletii *см.* Boletus queletii
Tubiporus satanas *см.* Boletus satanas
Tylopilus chromapes 102
Tylopilus felleus 63, 65, 66, 68, 75, 76, 84–85, 91, 95
Tylopilus porphyrosporus *см.* Porphyrellus porphyrosporus
Tyrodon repandus *см.* Hydnum repandum
Urnula craterium 129
Vaginata livida *см.* Amanita vaginata
Venenarius gemmatus *см.* Amanita gemmata
Venenarius muscarius *см.* Amanita muscaria
Venenarius vernus *см.* Amanita verna
Verpa bohemica 182
Verpa conica 182
Versipellis chrysenteron *см.* Xerocomus chrysenteron
Versipellis subtomentosus *см.* Xerocomus subtomentosus
Viscipellis luteus *см.* Suillus luteus
Volvaria speciosa *см.* Volvariella gloiocephala
Volvariella bombycina 156–157
Volvariella gloiocephala 155–156
Volvariopsis gloiocephala *см.* Volvariella gloiocephala
Xerocomus badius 88
Xerocomus chrysenteron 87, 88, 89
Xerocomus impolitus *см.* Boletus impolitus
Xerocomus rubellus 88
Xerocomus subtomentosus 86–87
Xerocomus truncatus 89

РУССКИЙ УКАЗАТЕЛЬ ВИДОВ

Агроцибе цилиндрическая *см.* Полевка цилиндрическая
Аурикулярия уховидная 56–57
Бабка *см.* Белый гриб
«Барабанные палочки» *см.* Гриб-зонтик пестрый
Бебик *см.* Белый гриб
Белая поганка *см.* Мухомор белый вонючий
Белевик *см.* Белый гриб
Белый гриб 60–63
Белый гриб березовый 64–65
Белый гриб боровой *см.* Белый гриб сосновый
Белый гриб грабовый *см.* Боровик бронзовый
Белый гриб дубовый *см.* Боровик сетчатый
Белый гриб каштановый *см.* Боровик бронзовый
Белый гриб летний *см.* Боровик сетчатый
Белый гриб ложный *см.* Желчный гриб
Белый гриб медный *см.* Боровик бронзовый
Белый гриб сетчатый *см.* Боровик сетчатый
Белый гриб сосновый 65–66
Белый гриб темно-бронзовый *см.* Боровик бронзовый
Белый груздь *см.* Груздь настоящий
Березовик *см.* Подберезовик обыкновенный
Бледная поганка 29–30, 34, 45, 235, 268
Бледная поганка желтая *см.* Мухомор поганковидный
Бойка *см.* Белый гриб
Болет буро-желтый *см.* Боровик девичий
Болет грязно-бурый *см.* Дубовик обыкновенный
Болет красный *см.* Моховик красный
Болет полубелый *см.* Полубелый гриб
Болет сатанический *см.* Сатанинский гриб
Болет сетчатый *см.* Боровик сетчатый
Болетус красноножковый *см.* Дубовик крапчатый
Болетус соснолюбивый *см.* Белый гриб сосновый
Болотовик *см.* Масленок желто-бурый
Боровик беловатый 109
Боровик бронзовый 67–68
Боровик горький губчатый *см.* Боровик коренящийся
Боровик девичий 68–69, 71, 105
Боровик желтый 80
Боровик зернистоногий *см.* Дубовик крапчатый
Боровик коренастый *см.* Боровик коренящийся
Боровик коренящийся 69, 70–71, 105
Боровик красивоножковый *см.* Боровик несъедобный
Боровик красивый *см.* Боровик несъедобный
Боровик краснеющий *см.* Моховик красный
Боровик красноватый *см.* Боровик девичий
Боровик красный *см.* Моховик красный
Боровик несъедобный 69, 71, 72–73, 105, 109
Боровик пастбищный *см.* Моховик трещиноватый
Боровик поддубовиковый *см.* Дубовик крапчатый
Боровик сетчатый 74–75
Боровик *см.* Белый гриб
Боровик укорененный *см.* Боровик девичий
Боровик укореняющийся *см.* Боровик коренящийся
Бычок *см.* Валуй
Валуй 193
Варен *см.* Груздь черный
Верпа чешская *см.* Шапочка сморчковая
Веселушка *см.* Псилоцибе полуланцетовидная
Вешенка обыкновенная 113–114
Вешенка устричная *см.* Вешенка обыкновенная
Вишняк *см.* Подвишенник
Волнуха желтая *см.* Груздь желтый
Волнушка белая 202
Волнушка болотная *см.* Млечник блеклый
Волнушка розовая 221, 224
Вольвариелла бомбицина *см.* Вольвариелла шелковистая
Вольвариелла вязкошляпковая *см.* Вольвариелла слизистоголовая
Вольвариелла прекрасная *см.* Вольвариелла слизистоголовая
Вольвариелла слизистая *см.* Вольвариелла слизистоголовая
Вольвариелла слизистоголовая 149–150
Вольвариелла шелковистая 150–151
Вольвоплютей слизистоголовый *см.* Вольвариелла слизистоголовая
Вороночник воронковидный *см.* Вороночник рожковидный
Вороночник извилистый 129
Вороночник рожковидный 128–129, 132
Вороночник серый *см.* Вороночник рожковидный
Галерина одноцветная 185
Галерина окаймленная 185
Гвоздичный гриб *см.* Опенок луговой
Гебелома корневидная 183
Гериций гребенчатый *см.* Ежовик гребенчатый
Гигрофор ароматный 116

Гигрофор благоуханный *см.* Гигрофор ароматный
Гигрофор бурый *см.* Гигрофор поздний
Гигрофор душистый *см.* Гигрофор ароматный
Гигрофор желтый *см.* Гигрофор лиственничный
Гигрофор золотистый 117
Гигрофор краснеющий *см.* Гигрофор красноватый
Гигрофор красноватый 118
Гигрофор лиственничный 119
Гигрофор мартовский *см.* Гигрофор ранний
Гигрофор оливково-белый 120
Гигрофор поздний 121
Гигрофор пузырчатый *см.* Гигрофор пятнистый
Гигрофор пятнистый 122
Гигрофор ранний 123
Гигрофор розоватый 124
Гигрофор сыроежковый 118
Гигрофор хороший *см.* Гигрофор ароматный
Гиднум выемчатый *см.* Ежовик желтый
Гладых *см.* Груздь красно-коричневый
Гладыш *см.* Млечник обыкновенный
Глухарь *см.* Белый гриб
Глыба *см.* Вешенка обыкновенная
Говорушка анисовая *см.* Говорушка душистая
Говорушка беловатая 146, 164–165, 169, 270
Говорушка благоухающая 166
Говорушка бурая *см.* Говорушка серая
Говорушка восковидная 164, 270
Говорушка гигантская 169
Говорушка диатрета *см.* Говорушка просвечивающаяся
Говорушка душистая 165–166
Говорушка дымчатая 166–167, 176
Говорушка дымчато-серая *см.* Говорушка дымчатая
Говорушка желобчатая *см.* Говорушка серая
Говорушка красноватая 164
Говорушка Ланге *см.* Говорушка серая
Говорушка обесцвеченная *см.* Говорушка беловатая
Говорушка пахучая *см.* Говорушка душистая
Говорушка подогнутая *см.* Говорушка рыжая
Говорушка просвечивающаяся 168
Говорушка рыжая 169
Говорушка серая 170
Говорушка сероватая *см.* Говорушка серая
Говорушка слабоокрашенная 170
Говорушка слабопахучая 170
Говорушка чашевидная *см.* Говорушка просвечивающаяся
Горчак *см.* Желчный гриб
Горькуша рыжая *см.* Груздь горький
Горькушка *см.* Груздь горький
Горянка *см.* Груздь горький
Грабовик 76
Гриб-зонтик белый 248–249
Гриб-зонтик большой *см.* Гриб-зонтик пестрый
Гриб-зонтик высокий *см.* Гриб-зонтик пестрый
Гриб-зонтик девичий 250
Гриб-зонтик изящный 250, 253
Гриб-зонтик Конрада 249
Гриб-зонтик краснеющий 249–250, 253, 259
Гриб-зонтик лохматый *см.* Гриб-зонтик краснеющий
Гриб-зонтик пестрый 249, 250, 251–253
Гриб-зонтик полевой *см.* Гриб-зонтик белый
Гриб-зонтик сосцевидный 249
Грибная лапша *см.* Ежовик гребенчатый
Гриб-плакун *см.* Валуй
Груздь ароматный 194
Груздь бахромистый 198
Груздь войлочный *см.* Скрипница
Груздь горький 195–196, 210, 219
Груздь дубовый 196–197, 199, 215
Груздь желтый 197–198
Груздь желтый синеющий *см.* Груздь синеющий
Груздь золотисто-желтый 195
Груздь золотисто-желтый лиловеющий *см.* Груздь синеющий
Груздь золотисто-млечный *см.* Груздь золотисто-желтый
Груздь камфорный 196, 200
Груздь красно-коричневый 201, 210, 214
Груздь мавроголовый *см.* Млечник бурый
Груздь настоящий 198, 202–203
Груздь несъедобный *см.* Груздь серо-розовый
Груздь осиновый 202
Груздь пергаментный 204
Груздь перечный 202, 203–204, 229
Груздь серо-зеленый *см.* Млечник липкий
Груздь серо-розовый 204–205
Груздь сизоватый 204
Груздь сизый *см.* Млечник обыкновенный
Груздь синеющий 198, 206
Груздь сладкий *см.* Краснушка
Груздь смолисто-черный 207, 213
Груздь собачий *см.* Груздь синеющий
Груздь сырой *см.* Груздь настоящий
Груздь фиолетовый *см.* Груздь синеющий
Груздь черный 208–209
Груздь черный еловый *см.* Груздь черный
Дентинум выемчатый *см.* Ежовик желтый
Добряк *см.* Белый гриб
Дорогой гриб *см.* Белый гриб
Древесная медуза *см.* Аурикулярия уховидная

Древесное ухо *см.* Аурикулярия уховидная
Дубовик зернистоногий *см.* Дубовик крапчатый
Дубовик Келе 77–78, 80
Дубовик крапчатый 79–81, 109
Дубовик обыкновенный 80, 81–83, 109
Дубовик оливково-бурый *см.* Дубовик обыкновенный
Дубовый гриб *см.* Боровик бронзовый
Дуплянка желтая *см.* Млечник обыкновенный
Дуплянка серая *см.* Серушка
Дуплянка *см.* Млечник обыкновенный
Дуплянка черная *см.* Груздь черный
Ежовик выемчатый *см.* Ежовик желтый
Ежовик гребенчатый 114–115
Ежовик желтый 125–126
Ежовик красно-желтый 126
Ежовик пестрый 58–59
Ежовик черепитчатый *см.* Ежовик пестрый
Ежовик чешуйчатый *см.* Ежовик пестрый
Ежовик шероховатый 59
Еловик *см.* Рыжик еловый
Желтоног медно-красный *см.* Мокруха пурпуровая
Желтый гриб *см.* Желчный гриб
Желтяк *см.* Белый гриб
Желчный гриб 63, 65, 66, 68, 75, 76, 84–85, 91, 95
Зимний гриб *см.* Опенок зимний
Зонтик гребенчатый *см.* Лепиота гребенчатая
Зонтик каштановый *см.* Лепиота каштановая
Зонтик острочешуйчатый *см.* Лепиота шероховатая
Зонтик пахучий *см.* Цистодерма пахучая
Ивишень *см.* Подвишенник
Ивняк *см.* Чешуйчатка золотистая
Иудино ухо *см.* Аурикулярия уховидная
Кантарелл трубковидный *см.* Лисичка трубчатая
Клитопилус обыкновенный *см.* Подвишенник
Ковыл *см.* Белый гриб
Козляк 133
Коллибия бархатистоножковая *см.* Опенок зимний
Коллибия веретеноногая 247
Коллибия лесолюбивая 146
Коллибия широкопластинчатая 156
Колосовик *см.* Белый гриб березовый
Колпак кольчатый 148
Колпак свободы *см.* Псилоцибе полуланцетовидная
Колпачок *см.* Шапочка сморчковая
Колчак *см.* Ежовик пестрый
Коновятик *см.* Белый гриб
Коновяш *см.* Белый гриб
Коноцибе нежная 187
Короватик *см.* Белый гриб
Коровик *см.* Белый гриб
Коровка *см.* Белый гриб
Коровник *см.* Белый гриб
Коровьяк *см.* Белый гриб
Коровяк *см.* Белый гриб
Коровятник *см.* Белый гриб
Красник *см.* Подосиновик обыкновенный
Красноголовик дубовый *см.* Подосиновик дубовый
Красноголовик *см.* Подосиновик обыкновенный
Краснушка 210, 220
Красный гриб *см.* Подосиновик обыкновенный
Красюк *см.* Подосиновик обыкновенный
Кратереллус рожковидный *см.* Вороночник рожковидный
Кулачок *см.* Валуй
Кульбик *см.* Валуй
Курочка *см.* Колпак кольчатый
Кюниромицес изменчивый *см.* Опенок летний
Лаковица лиловая 178
Лепиота гребенчатая 254
Лепиота каштановая 254, 255
Лепиота сиреневая 254
Лепиота шероховатая 256–257
Лепиота шерстистообутая 254
Лепиота ядовитая 249
Леписта голая *см.* Рядовка фиолетовая
Леписта фиолетовая *см.* Рядовка фиолетовая
Леший *см.* Шишкогриб хлопьеножковый
Лимацелла капельная 31
Лимацелла клейкая 31
Лимацелла масляная 32
Лимацелла нежная 31
Лиофиллум дымчато-серый 127
Лиофиллум панцирный 127
Лиофиллум скученный *см.* Рядовка скученная
Лисичка бархатистая 131
Лисичка ворончатая *см.* Лисичка трубчатая
Лисичка глухая *см.* Ежовик желтый
Лисичка граненая 131
Лисичка желтеющая 132
Лисичка ложная 131
Лисичка настоящая *см.* Лисичка обыкновенная
Лисичка обыкновенная 129–131
Лисичка трубчатая 132
Ложноопенок водянистый *см.* Псатирелла водолюбивая
Ложноопенок Кандолля *см.* Псатирелла Кандолля
Ложнорядовка желто-красная *см.* Рядовка желто-красная
Лопастник трубчатый *см.* Лисичка трубчатая
Луговик *см.* Опенок луговой
Львиная грива *см.* Ежовик гребенчатый

Марасмиус луговой *см.* Опенок луговой
Масленок белый 134
Масленок бледный *см.* Масленок белый
Масленок болотный *см.* Масленок желто-бурый
Масленок желто-бурый 135
Масленок желтый *см.* Масленок обыкновенный
Масленок зернистый 136
Масленок кедровый 134, 136
Масленок летний *см.* Масленок зернистый
Масленок лиственничный 137
Масленок мягкий *см.* Масленок белый
Масленок настоящий *см.* Масленок обыкновенный
Масленок неокольцованный 136
Масленок обыкновенный 138–139, 141
Масленок осенний *см.* Масленок обыкновенный
Масленок пестрый *см.* Масленок желто-бурый
Масленок песчаный *см.* Масленок желто-бурый
Масленок поздний *см.* Масленок обыкновенный
Масленок ранний *см.* Масленок зернистый
Масленок ржаво-красный 137
Масленок серый 137
Масленок сибирский 134
Медвежаник *см.* Белый гриб
Медвежник *см.* Белый гриб
Мицена чистая 178
Млечник ароматный *см.* Груздь ароматный
Млечник блеклый 194, 211, 215
Млечник болотный 196
Млечник буроватый 212, 213, 217
Млечник бурый 207, 212, 213
Млечник водянисто-млечный 197
Млечник вялый *см.* Млечник блеклый
Млечник гигрофоровидный 214
Млечник грабовый *см.* Млечник зонистый
Млечник древесинный *см.* Млечник бурый
Млечник дубовый *см.* Груздь дубовый
Млечник душистый *см.* Груздь ароматный
Млечник жгуче-млечный 215
Млечник жгучий *см.* Млечник жгуче-млечный
Млечник золотистый *см.* Груздь золотисто-желтый
Млечник зонистый 215, 216
Млечник камфорный *см.* Груздь камфорный
Млечник кокосовый *см.* Груздь ароматный
Млечник липкий 216
Млечник неедкий 201, 217
Млечник нежный *см.* Млечник чахлый
Млечник нейтральный *см.* Груздь дубовый
Млечник обыкновенный 218
Млечник оранжевый *см.* Млечник неедкий
Млечник острый 215
Млечник пахучий *см.* Груздь ароматный
Млечник печеночный 196, 219
Млечник садовый *см.* Млечник жгуче-млечный
Млечник сажистый *см.* Млечник буроватый
Млечник серо-зеленый *см.* Млечник липкий
Млечник серо-лиловатый *см.* Серушка
Млечник серо-розовый *см.* Груздь серо-розовый
Млечник серый *см.* Серушка
Млечник сладковатый *см.* Краснушка
Млечник слизистый *см.* Млечник липкий
Млечник смолисто-черный *см.* Груздь смолисто-черный
Млечник смоляной *см.* Груздь смолисто-черный
Млечник сосковый 194
Млечник спокойный *см.* Груздь дубовый
Млечник темно-бурый *см.* Млечник буроватый
Млечник чалый *см.* Груздь серо-розовый
Млечник чахлый 220
Млечник шиповатый 221
Млечник янтарный *см.* Груздь серо-розовый
Мокрица *см.* Гигрофор поздний
Мокруха блестящая *см.* Мокруха пурпуровая
Мокруха войлочная 143
Мокруха еловая 140–141, 143
Мокруха желтоногая *см.* Мокруха пурпуровая
Мокруха клейкая *см.* Мокруха еловая
Мокруха пурпуровая 141, 142–143
Мокруха пятнистая 141, 143
Мокруха розовая 143, 144
Мокруха слизистая *см.* Мокруха пурпуровая
Мокруха швейцарская 143
Мокрый груздь *см.* Груздь настоящий
Молочай *см.* Груздь красно-коричневый
Моховик желтомясый *см.* Моховик трещиноватый
Моховик желтый *см.* Моховик трещиноватый
Моховик зеленый 86–87
Моховик краснеющий *см.* Моховик красный
Моховик красноватый *см.* Моховик красный
Моховик красный 88
Моховик пестрый *см.* Моховик трещиноватый
Моховик розовоногий 89
Моховик трещиноватый 87, 88, 89
Мухомор белый вонючий 33–34, 53
Мухомор белый *см.* Мухомор весенний
Мухомор близкий 53
Мухомор весенний 34–35, 53
Мухомор Виттадини 36
Мухомор желто-зеленый *см.* Мухомор поганковидный
Мухомор желто-коричневый *см.* Мухомор оранжевый

Мухомор зеленый *см.* Бледная поганка
Мухомор колючеголовый *см.* Мухомор щетинистый
Мухомор краснеющий *см.* Мухомор серо-розовый
Мухомор красный 37–39
Мухомор лимонно-желтый *см.* Мухомор поганковидный
Мухомор лимонный *см.* Мухомор поганковидный
Мухомор одинокий 51
Мухомор оранжевый 40–42, 55
Мухомор пантерный 42–44, 47
Мухомор поганковидный 44–45, 55
Мухомор розовый *см.* Мухомор серо-розовый
Мухомор серо-розовый 43, 46–47
Мухомор серый 45
Мухомор соломенно-желтый *см.* Мухомор ярко-желтый
Мухомор толстый 43, 47
Мухомор шафранный 47–48
Мухомор шероховатый 49–50
Мухомор шишковидный 51
Мухомор щетинистый 50–51
Мухомор яйцевидный 51–53
Мухомор ярко-желтый 54–55
Навозник серый *см.* Навозник чернильный
Навозник чернильный 159–160
Негниючник луговой *см.* Опенок луговой
Обабок дубовый *см.* Подосиновик дубовый
Обабок жестковатый *см.* Подберезовик жестковатый
Обабок разнокожий *см.* Подосиновик желто-бурый
Обабок разноцветный *см.* Подберезовик разноцветный
Обабок серый *см.* Грабовик
Огневка ольховая *см.* Чешуйчатка ольховая
Огневка углелюбивая *см.* Чешуйчатка углелюбивая
Оливково-коричневый груздь *см.* Груздь черный
Оливково-черный груздь *см.* Груздь черный
Ольшанка *см.* Млечник обыкновенный
Омфалот маслиновый 131
Опенок желто-красный *см.* Рядовка желто-красная
Опенок зимний 246–247
Опенок изменчивый *см.* Опенок летний
Опенок красный *см.* Рядовка желто-красная
Опенок летний 184–185, 188
Опенок луговой 145–146, 164
Опенок сосновый *см.* Рядовка желто-красная
Осиновик *см.* Подосиновик обыкновенный
Острая коническая лысина *см.* Псилоцибе полуланцетовидная
Пан *см.* Белый гриб
Паутинник бело-фиолетовый 178
Паутинник козий 178
Паутинник фиолетовый 178
Перечный гриб 133
Пестрец *см.* Масленок желто-бурый
Печерица *см.* Шампиньон обыкновенный
Плютей благородный 151–152
Плютей бурый *см.* Плютей олений
Плютей зонтичный *см.* Плютей умбровый
Плютей ивовый 153
Плютей кучковатый *см.* Плютей львино-желтый
Плютей лепиотоподобный *см.* Плютей чешуйчатый
Плютей львино-желтый 154
Плютей окаймленно-пластинковый *см.* Плютей умбровый
Плютей олений 152, 153, 155–156, 157
Плютей оранжево-морщинистый 154
Плютей отечественный *см.* Плютей благородный
Плютей Позуара 156
Плютей темно-волокнистый *см.* Плютей олений
Плютей темнокрайний 156, 157
Плютей тенистый *см.* Плютей умбровый
Плютей умбровый 156–157
Плютей чешуйчаткоподобный 158
Плютей чешуйчатый 158
Плютей юношеский *см.* Плютей чешуйчатый
Поганка весенняя *см.* Мухомор весенний
Подберезовик болотный 90–92, 134
Подберезовик вязовый *см.* Грабовик
Подберезовик жестковатый 92–93
Подберезовик ложный *см.* Желчный гриб
Подберезовик обыкновенный 94–95
Подберезовик разноцветный 96
Подберезовик серый *см.* Грабовик
Подберезовик твердоватый *см.* Подберезовик жестковатый
Подберезовик тополевый *см.* Подберезовик жестковатый
Подвишенник 164, 269–270
Подвишень *см.* Подвишенник
Подгруздок белый *см.* Подгруздок сухой
Подгруздок сухой 202, 221–222
Подгруздок чернеющий *см.* Сыроежка чернеющая
Подгруздь желтый *см.* Груздь желтый
Поддубенок *см.* Груздь красно-коричневый
Поддубник *см.* Дубовик обыкновенный
Подзеленка *см.* Рядовка серая
Подкоровник *см.* Белый гриб
Подмолочник *см.* Груздь красно-коричневый
Подорешник *см.* Груздь красно-коричневый
Подорешница *см.* Серушка
Подорожница *см.* Серушка
Подосиновик дубовый 97–98
Подосиновик желто-бурый 99–100, 102

Подосиновик красно-бурый *см.* Подосиновик желто-бурый
Подосиновик обыкновенный 101–103
Подосиновик окрашенноногий 102
Подсосновник *см.* Рядовка серая
Подсухарь *см.* Скрипница
Полевка цилиндрическая 185–186
Полубелый гриб 69, 71, 103–105
Польский гриб 88
Поплавок белый 151
Поплавок бурый *см.* Мухомор оранжевый
Поплавок желто-коричневый *см.* Мухомор оранжевый
Поплавок красно-коричневый *см.* Мухомор оранжевый
Поплавок серый 150
Попута *см.* Краснушка
Порфировик красноспоровый 106–107
Поскребыш молочный *см.* Скрипница
Поскребыш *см.* Груздь желтый
Правский груздь *см.* Груздь настоящий
Приболотник белый *см.* Колпак кольчатый
Псатирелла буро-серая 162
Псатирелла водолюбивая 160–161
Псатирелла гидрофильная *см.* Псатирелла водолюбивая
Псатирелла Кандолля 162
Псатирелла коническая 163
Псатирелла черноватая *см.* Псатирелла коническая
Псатирелла шаровидная *см.* Псатирелла водолюбивая
Псилоцибе полуланцетовидная 186–187
Путник *см.* Серушка
Решетник *см.* Козляк
Рог изобилия *см.* Вороночник рожковидный
Рожок черный *см.* Вороночник рожковидный
Розитес тусклый *см.* Колпак кольчатый
Рудяк *см.* Боровик бронзовый
Рыжик благородный *см.* Рыжик настоящий
Рыжик боровой *см.* Рыжик настоящий
Рыжик деликатесный *см.* Рыжик настоящий
Рыжик еловый 223–224, 227
Рыжик зеленеющий *см.* Рыжик еловый
Рыжик красный 225, 227
Рыжик настоящий 199, 224, 225, 226–227
Рыжик обыкновенный *см.* Рыжик настоящий
Рыжик осенний *см.* Рыжик настоящий
Рыжик сосновый *см.* Рыжик настоящий
Рыжик японский 227
Рядовка белая 171
Рядовка голубиная 171
Рядовка групповая *см.* Рядовка скученная
Рядовка желто-красная 172
Рядовка заостренная 174
Рядовка землистая 174, 175
Рядовка краснеющая *см.* Рядовка желто-красная
Рядовка красноватая 175
Рядовка леопардовая *см.* Рядовка тигровая
Рядовка лиловоногая 178
Рядовка мыльная 174
Рядовка отличающаяся 174
Рядовка серая 173–174, 175
Рядовка сизоватая *см.* Рядовка голубиная
Рядовка скученная 126–127
Рядовка сросшаяся 127
Рядовка тигровая 174–175
Рядовка фиалковая 175–176, 178
Рядовка фиолетовая 177–178
Рядовка черночешуйчатая 175
Рядовка штриховатая *см.* Рядовка серая
Рядовка ядовитая *см.* Рядовка тигровая
Саркодон пестрый *см.* Ежовик пестрый
Саркодон черепитчатый *см.* Ежовик пестрый
Сатанинский гриб 80, 108–109
Свинур *см.* Валуй
Свинушка *см.* Валуй
Серопластинник горький 270
Серуха *см.* Серушка
Серушка 197, 228
Серянка *см.* Серушка
Сиитакэ *см.* Шиитаке
Синичка *см.* Рядовка фиолетовая
Синюха *см.* Рядовка фиолетовая
Синяк *см.* Дубовик крапчатый
Скрипница 202, 204, 222, 229
Скрипун осиновый *см.* Скрипница
Скрипун *см.* Скрипница
Скрипуха *см.* Скрипница
Сластена *см.* Гигрофор оливково-белый
Слизняк *см.* Мокруха еловая
Смаржок *см.* Сморчок конический
Сморчок высокий 179, 180, 181
Сморчок конический 179, 180, 181
Сморчок настоящий *см.* Сморчок съедобный
Сморчок нежный *см.* Шапочка сморчковая
Сморчок полусвободный 182
Сморчок съедобный 181
Снежный гриб *см.* Гигрофор ранний
Солодчак *см.* Груздь ароматный
Сопливик *см.* Валуй
Старик *см.* Шишкогриб хлопьеножковый
Сыроежка белая 34

Сыроежка березовая 230
Сыроежка бледно-желтая *см.* Сыроежка охристая
Сыроежка бледно-охристая *см.* Сыроежка охристая
Сыроежка болотная 237
Сыроежка буреющая 237
Сыроежка вонючая *см.* Валуй
Сыроежка выцветающая 231
Сыроежка едкая 230, 232–233
Сыроежка жгучеедкая *см.* Сыроежка едкая
Сыроежка желчная 234
Сыроежка желчноедкая *см.* Сыроежка желчная
Сыроежка замечательная *см.* Сыроежка цельная
Сыроежка зеленая 30, 35
Сыроежка зеленоватая 30, 35, 235
Сыроежка зелено-красная 244
Сыроежка изящнейшая 230
Сыроежка коротконогая 236
Сыроежка кроваво-красная 236–237
Сыроежка ломкая 230
Сыроежка миндальная 193
Сыроежка мучнистая 234
Сыроежка остроедкая 238
Сыроежка охристая 234, 239
Сыроежка охряно-желтая *см.* Сыроежка охристая
Сыроежка пищевая 240
Сыроежка разноцветная *см.* Сыроежка сине-желтая
Сыроежка рвотная *см.* Сыроежка едкая
Сыроежка розовая 241
Сыроежка розовоногая 237
Сыроежка сардониксовая *см.* Сыроежка кроваво-красная
Сыроежка сереющая *см.* Сыроежка выцветающая
Сыроежка сине-желтая 242–243
Сыроежка сине-зеленая *см.* Сыроежка сине-желтая
Сыроежка съедобная *см.* Сыроежка пищевая
Сыроежка цельная 243–244
Сыроежка черная 245
Сыроежка чернеющая 244–245
Сыроежка чешуйчатая *см.* Сыроежка зеленоватая
Сян гу *см.* Шиитаке
Толстяк щетинистый *см.* Мухомор щетинистый
Труба мертвых *см.* Вороночник рожковидный
Трубкогриб роговидный *см.* Вороночник рожковидный
Турок *см.* Колпак кольчатый
Урнула бокаловидная 129
Устричный гриб *см.* Вешенка обыкновенная
Филлопорус красно-коричневый 110–111
Фламмулина бархатистоножковая *см.* Опенок зимний
Хлорофиллум свинцовошлаковый 250, 253, 257–259
Хруплянка гидрофильная *см.* Псатирелла водолюбивая
Хруплянка Кандолля *см.* Псатирелла Кандолля
Хруплянка коническая *см.* Псатирелла коническая
Цистодерма амиантовая 259–260
Цистодерма пахучая 261–262
Цистодерма шелушистая *см.* Цистодерма пахучая
Цыган *см.* Груздь черный
Чернильный гриб серый *см.* Навозник чернильный
Черноголовик *см.* Подберезовик обыкновенный
Чернушка *см.* Груздь черный
Черный гриб *см.* Шиитаке
Черныш *см.* Груздь черный
Чешуйница гребенчатая *см.* Лепиота гребенчатая
Чешуйчатка боровая 188
Чешуйчатка ворсистая *см.* Чешуйчатка обыкновенная
Чешуйчатка высокогорная *см.* Чешуйчатка углелюбивая
Чешуйчатка гаревая *см.* Чешуйчатка углелюбивая
Чешуйчатка золотистая 189
Чешуйчатка золотисто-желтая *см.* Чешуйчатка золотистая
Чешуйчатка обыкновенная 190
Чешуйчатка ольховая 191
Чешуйчатка серно-желтая *см.* Чешуйчатка золотистая
Чешуйчатка сухая *см.* Чешуйчатка обыкновенная
Чешуйчатка углелюбивая 192
Шампиньон Бернарда 262–263
Шампиньон двукольцевой 263–264
Шампиньон желтокожий 268
Шампиньон настоящий *см.* Шампиньон обыкновенный
Шампиньон обыкновенный 265–266
Шампиньон полевой 266–268
Шампиньон тротуарный *см.* Шампиньон двукольцевой
Шапочка коническая 182
Шапочка сморчковая 182
Шиитаке 146–147
Ши-итаке *см.* Шиитаке
Шитаке *см.* Шиитаке
Шишкогриб хлопьеножковый 111–112
Шишкогриб шишковидный 59
Энтолома оловянная 167
Ястреб *см.* Ежовик пестрый

Поход за грибами — не только увлекательное, но и полезное занятие. Трудно представить человека, который смог бы отказаться от прогулки в компании друзей, чтобы подышать свежим воздухом, отдохнуть от работы, да еще и набрать целое лукошко вкуснейших даров леса! И совершенно не удивительно, что многие люди независимо от пола и возраста обожают собирать грибы.

Эта книга содержит 350 подробных рисунков и фотографий, а также практические советы и рекомендации по поиску и сбору, хранению и переработке грибов. Вы научитесь уверенно определять съедобные виды и безошибочно отличать их от ядовитых двойников, получите проверенную многолетним опытом информацию о сроках плодоношения, лучших местах для сбора и тонкостях переработки и приготовления.

ISBN 978-5-699-69314-6